

MENUS DU 25 MARS AU 5 AVRIL 2024

lundi 25 mars

Salade verte 
Émincé de porc label rouge au thym et balsamique 
s/viande : crêpe au fromage
Pommes noisettes
Yaourt aux fruits

mardi 26 mars

Salade de crudités 
Tajine de mouton aux fruits secs 
s/viande : rosti de légumes sauce aux olives 
Semoule 
Cantal à la coupe
Pomme 

mercredi 27 mars

Tarte à la florentine
Rôti de veau l. rouge  à la moutarde 
s/viande : cabillaud sauce provençale
Haricots beurre
Kiri
Mandarine 

jeudi 28 mars

Endives   et dés d'emmental 
Dhal de lentilles corail  
Riz thaï 
Crème dessert chocolat  

vendredi 29 mars

Salade de pâtes  
Dos de poisson frais 
Carottes vichy
Tomme givrée  à la coupe
Poire



plats préparés par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés



: produits région Occitanie

Toutes nos viandes de ce menu sont nées, élevées et abattues en France.

lundi 1 avril

FÉRIÉ

mardi 2 avril

Mesclun de salades
Croustillant de poulet aux corn flakes
s/viande : nugget de blé
Poêlée de légumes
Vache qui rit
Donuts

mercredi 3 avril

Feuilleté au fromage
Chili végétarien 
Riz basmati 
Kivi  

jeudi 4 avril

Salade de chou rouge 
Parmentier de poisson 
Tomme de vache  à la coupe
Orange 

vendredi 5 avril

Radis / Beurre
Spaghetti  bolognaise 
s/viande : spaghetti  sauce végétale 
Fromage blanc   / Miel



L'ensemble des plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes les plus courants :

œufs, produits à coque, soja, lupin, lait (y compris lactose), sulfites, poisson, crustacés, céréales contenant du gluten, arachides, sésame, céleri, moutarde.

Les enfants devant suivre un régime alimentaire spécifique pour raison médicale devront le faire sous forme de PAI.

Menu Ramonville

Du lundi 25 mars 2024 Au vendredi 5 avril 2024

	lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars	mardi 2 avril	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
D é j e u n e r	Salade verte bio	Salade de crudités	Tarte florentine	Endives bio et dés d'emmental	Salade de pâtes tricolores bio	Salade mêlée	Feuilleté au fromage	Salade de chou rouge	Radis beurre
									
	Emincé de porc label rouge sauce thym / balsamique	Tajine de mouton	Roti de veau label rouge à la moutarde	Dhal de lentilles corail bio	Dos de lieu noir frais sauce crustacé	Croustillant de poulet aux corn flakes	Chili végétarien	Parmentier de colin	Bolognaise
									
	Pommes noisettes	Semoule bio	Poêlée rustique	Riz thai bio	Carottes vichy	Poêlée campagnarde	Riz basmati bio		Spaghettis bio
									
	Cantal à la coupe	Kiri		Tomme givrée bio	Vache qui rit		Tomme de vache bio à la coupe		
									
Yaourt aux fruits	Pomme	Mandarine bio	Crème dessert chocolat bio	Poire	Donuts cacao	Kiwi bio	Orange bio	Fromage blanc bio confiture	
									

 Anhydride sulfureux et sulfites	 Céréales contenant du gluten	 Lait	 Céleri	 Oeufs	 Poissons	 Moutarde
 Crustacés	 Soja					

Menus sans viande

Du lundi 25 mars 2024 Au vendredi 5 avril 2024

	lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars	mardi 2 avril	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
D é j e u n e r	Salade verte bio	Salade de crudités	Tarte florentine	Endives bio et dés d'emmental	Salade de pâtes tricolores bio	Salade mélée	Feuilleté au fromage	Salade de chou rouge	Radis beurre
									
	Crêpe au fromage	Rosti de légumes	Dos de cabillaud à la provençale	Dhal de lentilles corail bio	Dos de lieu noir frais sauce crustacé	Nugget végétal	Chili végétarien	Parmentier de colin	Bolognaise végétale
									
	Pommes noisettes	Semoule bio	Poêlée rustique	Riz thai bio	Carottes vichy	Poêlée campagnarde	Riz basmati bio		Spaghettis bio
									
	Cantal à la coupe	Kiri		Tomme givrée bio	Vache qui rit		Tomme de vache bio à la coupe		
									
Yaourt aux fruits	Pomme	Mandarine bio	Crème dessert chocolat bio	Poire	Donuts cacao	Kiwi bio	Orange bio	Fromage blanc bio confiture	
									

 Céréales contenant du gluten	 Lait	 Oeufs	 Céleri	 Poissons	 Moutarde	 Crustacés
 Soja						