





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Salade de lentilles	Saucisson à l'ail		 Céleri rémoulade	Salade de cœurs de palmier
	Risotto végétarien Champignons et tomates	Steak haché grillé Pommes vapeur		 Sauté de Poulet façon forestière Tortis	Filet de merlu sauce oseille  Purée de carottes
	Fromage	Yaourt		Fromage	Yaourt
	Gaufre au sucre	Clémentine		Crème vanille	Banane

Certains produits
rentrants dans la
composition de nos
menus peuvent
contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont
réalisées « Maison » et
sont variées afin d'obtenir
un apport optimal en
Oméga 3 et 6.

ALPILLES-DURANCE
Du 28 FEVRIER AU 04 MARS 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de riz	Surimi		Salade verte	Betteraves persillées et vinaigrette
	 Rôti de porc au jus Polenta crémeuse	Omelette aux fromages Riz créole	 LANGUEDOC RESTAURATION	 Choucroute	Gratin de poisson aux pommes de terre
	Fromage	Yaourt		Fromage	Yaourt
	Fondant au chocolat	Poire au Sirop		Entremet vanille	Fruit de saison

Certains produits entrants dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes





Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de pâtes	Nem à la menthe		Endives vinaigrette	Coleslaw
	Steak haché grillé sauce au bleu  Haricots verts sautés	Filet de poisson pané et son citron Pommes vapeur		 Carbonade Flamande Tortis au beurre	Galette végétarienne Purée de légumes
	Fromage	Yaourt		Fromage	Yaourt
	Beignet au sucre	Fruit cuit		Fromage blanc à la crème de marrons	Ananas frais

Certains produits rentrants dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Carotte râpée	Feuilleté au fromage	 <p>LANGUEDOC RESTAURATION</p>	Pois chiches vinaigrette	 Salade verte aux dès d'emmental
	Cassoulet garni	Œufs brouillés sauce tomate Poêlée de légumes verts		Pot au feu	Gratin de poisson aux pommes de terre
	Fromage	Yaourt		Fromage	Yaourt
	Clémentines	Flan chocolat		Salade de kiwi et pommes	Banane

Certains produits rentrants dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.