

Semaine du











27 MAI AU 31 MAI 2024



05 61 94 73 76

Cuisine centrale
Route du circuit
31800 Saint-



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	27-mai	28-mai	30-mai	31-mai
Entrées 	<i>Betteraves vinaigrette</i>	<i>Taboulé</i>	<i>Melon</i>	<i>Salade d'haricots verts</i>
Plat principal 	<i>Boulettes de bœuf à la tomate</i>	<i>Pilon de poulet</i>	<i>Rôti de porc au jus</i>	<i>Filet de poisson frit</i>
Accompagnements 	<i>Riz basmati</i>	<i>Chou fleur béchamel</i>	<i>Petits pois / carottes</i>	<i>Frites</i>
Produit laitier 	<i>Tomme noire</i>	 <i>Rondelé aux noix</i>	 <i>Emmental BIO</i>	 <i>Kiri crème</i>
Dessert 	 <i>Yaourt aux fruits</i>	<i>Fruit de saison</i>	 <i>Crème dessert vanille</i>	 <i>Tarte normande</i>

Informations

Les groupes alimentaires

Légumes et fruits

Viande, poisson œufs

Féculents

Produits laitiers

Autres (produits sucrés,..)



Approvisionnement local



Agriculture biologique



Produit d'origine française

Sous réserve de modifications éventuelles