






















	lundi 16 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	mercredi 18 septembre 2024	jeudi 19 septembre 2024	vendredi 20 septembre 2024
Entrée	Tomates cerise	 Pastèque		 Rillettes du Capitaine (surimi, concombres, tomates, sauce cocktail) végétarien : Carottes râpées	 Betteraves vinaigrette
Plat principal	Poisson pané plein filet, citron	 Steak haché à l'italienne  		 Rôti de porc Calypso (sauce gingembre, citron, ail, jus de porc)  	Croq légumes
	végétarien : Crousti fromage	s/viande, végétarien : Steak végétal à l'italienne		s/viande, s/porc, végétarien : Galette boulgour pois chiches emmental sauce forestière	
Accompagnement	 Jeunes carottes aux aromates	Pommes Dauphine		 Riz des Flibustiers (riz beurré)	 Pâtes BIO + fromage 
Fromage / Laitage	 Gouda BIO 	 Camembert		 Saint Paulin BIO 	 Chanteneige
Dessert	Plumetis chocolat	 Yaourt nature BIO 		Lingot de l'île au trésor (Financier pur)	Fruit de saison



Viande de France ou UE



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».

