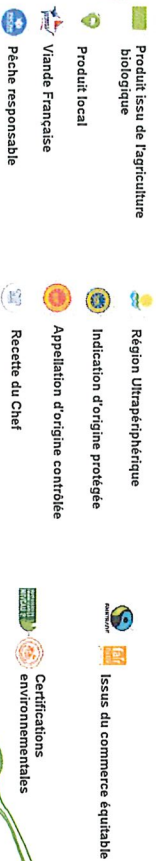




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	/	Salade pastourrelle vinaigrette	Taboulé	Salade verte iceberg	/
<b>Plat Principal</b>	Knacks de volaille	Poisson pané + citron	Sauté de veau sauce charcutière	Coquillettes aux dés de jambon et emmental	Picoussel
<b>Légumes/Féculents</b>	Purée de pommes de terre	Carottes bio persillées	Petits pois	(Plat complet)	Haricots verts bio persillés
<b>Produit laitier</b>	Cantal	/	/	Yaourt fermier Cazaubon nature sucré	Edam
<b>Dessert</b>	Liégeois chocolat	Fruit	Purée de fruits du chef	/	Fruit
<b>Gâtifier</b>	Laitage Moelleux fourré pomme	Yaourt à boire fruits rouges Brioche		Fromage Pain Jus de fruits	Laitage Pain Bâtonnet de chocolat

**Légende**



**Les groupes alimentaires**



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfurique et sulfites, lupin et moutarde.

Le savais-tu ?

Le chef te propose une compote de fruits maison.  
Tu vas te régaler !  
Tu peux aussi t'amusser à préparer une compote de fruits.  
Il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés.  
Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau.  
Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps.  
Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.