

Semaine du 03 au 07 mai 2021

MENU RESTAURATION BERTHELOT

	REPAS	DESSERTS
Lundi 03	<p>Sauté de porc à l'ananas  Filet de poisson meunière (7,4)</p> <p>Coquillettes au beurre (7) Poêlée ratatouille (7)</p>	<p>Assortiment de fromages (7) Yaourt nature sucré (7)</p> <p>Assiette de fruits frais  Compote de pommes</p>
Mardi 04	<p>Salade verte composée (3,6,10) Assiette de charcuterie Avocat vinaigrette (6,10) Betterave vinaigrette (6,10)</p> <p>Lasagnes bolognaises (1,7,3) Raviolis au gruyère AOP (1,7,3)</p> <p>Poêlée méridionale (7)</p>	<p>Yaourt nature sucré (7)  Assortiment de fromages (7)</p> <p>Salade de fruits frais  Assortiment de gateaux secs (1,3,7,8) Tiramisu a la framboise</p>
Mercredi 05	<p>Surimi mayonnaise (3,4,7) Pêche au thon (4,7) Salade verte composée (6,3,10)</p> <p>Plat du jour Omelettes au fromage (3,7) Riz parfumée (1,7) Fondue de poireaux (7)</p>	<p>Yaourt nature sucré (7) Assortiment de fromages (7)</p> <p>Assortiment de fruits de saison  Desserts variés</p>
Jeudi 06	<p>Salade verte composée (3,6,10) Tomates feta (3,7,10) Jambon blanc macédoine (3,7,10)</p> <p>Roti de veau  Brochette de poulet aux épices Galette végétariennes Purée de pommes de terre (7) Haricots verts persillés (7)</p>	<p>Yaourt nature sucré (7) Assortiment de fromages (7 (7))</p> <p>Assiette de fruits frais  Assiette de pâtisseries (1 ;3,7,8)</p>
Vendredi 07	<p>Cuisse de poulet rôtie Calamars persillade (4)</p> <p>Frites de pommes de terre (1) Tomates provençales</p>	<p>Yaourt nature sucré (7) Assortiment de fromages (7)</p> <p>Salade de fruit frais  Assortiment de gâteaux secs (1,3,7,3,8)</p>

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

En raison de la pandémie de COVID 19 et des mesures sanitaires imposées au service restauration menu unique

ALLERGENES

LEGENDE

-  produit local
-  produit de saison
-  produit issu de l'agriculture biologique
-  produit labélisé « Bleu blanc cœur »
-  saveur Tarn
-  label rouge
-  Aveyron

- 1 Gluten
 - 2 Crustacés
 - 3 Œufs
 - 4 Poissons
 - 5 Arachides
 - 6 Soja
 - 7 Lait
 - 8 Fruits à coque
 - 9 Céleri
 - 10 Moutarde
 - 11 Graines de sésame
 - 12 Anhydrides sulfureux et sulfites
 - 13 Lupin
 - 14 Mollusques
- Origine viandes France, Midi Pyrénées