

## Lundi

Salade de lentilles, cervelas et  
Fêta AOP\*



Nuggets plein filet

Haricots verts persillés

Fruit



## Mardi

Brocolis en salade et dés de  
Fêta AOP\*



Couscous de légumes

Pois chiches et semoule

Ossau-Iraty AOP\*

Fruit

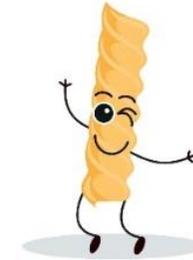
## Mercredi

Taboulé

Saucisse Toulouse

Flageolet et ses carottes

Chou à la crème



## Jeudi

Salade verte



Axoa de Veau

Macaronis



Yaourt nature BIO\*

## Vendredi

Céleri rémoulade

Paella « maison » au poisson

Crème dessert BIO\*



**RAPPELS :** Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;  
Origine de nos viandes : nées, élevés, abattues en France ; Nos poissons sont certifiés « MSC » pêche durable ;

Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.

\* "Aide UE à destination des écoles"