



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves ciboulette	Taboulé	Coleslaw	 Jour Férié	 Fermé
Plat principal	Rougail saucisse*	Pizza au fromage	Sauté de dinde au curry		
Accompagnement	Riz	Haricots plats à la tomate	Pommes sautées		
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé	Chanteneige		
Dessert	Fruit	Twibio au chocolat	Maestro vanille		

Sans viande

Rougail poisson

Quenelles de brochet sauce Nantua

Sans porc

Rougail poisson

Les familles d'aliments :



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

Compositions

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron
Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette
Sauce rougail : roux blanc, oignon, pulpe de tomate, tomate concentré, piment, ail
Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème, curry, poivre

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées