



Menu

Du 19 au 23 mai 2025



SEOLAIRES SYM PM

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

 Taboulé 	Salade iceberg et maïs	Tomates vinaigrette		 Salade coleslaw  (carottes et chou blanc mayonnaise)
 Saucisse Catalane	 Riz sauce chili  (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)	Jambon blanc 	 Boles de Picoulat	 Filet de limande meunière
Carottes braisées 		Coquillettes  et Emmental râpé	Pommes de terre campagnarde	 Gratin du sud  (Courgettes, crème, basilic et emmental râpé)
Petit moulé nature	Cantal 	Yaourt aromatisé 	Mimolette	Camembert 
Fruit de saison 	Compote de pomme 		Fruit de saison 	 Gâteau au yaourt ANNIVERSAIRES



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Région Ultra Périphérique



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée

Viande de bœuf d'origine française
Viande de porc, volaille et d'agneau crues origine française



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée