












En rouge menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé aux raisins secs	Salade de Betterave rouge	Velouté de potimarron aveyronnais 	Salade coleslaw	Charcuterie
Légume/ féculant	Salsifis tomates	Pomme de terre poêlées aux herbes 	Ratatouille	Paella de pates de chez Boubal de Cruéjous (12) 	Haricots verts persillés
Viande/ poisson	Escalope de volailles aux oignons grelots	Sauté de veau aveyronnais aux olives  	Filet de poisson tomaté	Aux petits légumes	Saucisse de l'Aveyron de chez Bousquet aux oignons  
Produit laitier	Emmental	Fromage	Camembert	Yaourt sucré fermier Ferme du froncalou Canet de salars(12) 	Biscuit
Dessert	Fruit 	Beignet aux pommes	Fruit 	Poire au sirop	Fruit 

Soucieuse d'offrir un service de qualité, nous accordons une grande importance :

- A la sélection de nos matières premières qui proviennent à 90% de la région Occitanie
- (Maison Bousquet à la Primaube, et Serrault à Capdenac pour la viande, la maison Moulhon à Lioujas pour les fruits et légumes, Pomona passion froid pour les produits laitiers, Krill à Rodez pour la volaille et EPI saveurs à Toulouse pour l'épicerie) et des producteurs locaux pour les produits issus de l'agriculture biologique.
- A l'équilibre alimentaire et à la variété des repas selon les conseils de notre diététicienne diplômée Mme Michaud.

Une unité de production entièrement neuve, répondant aux normes actuelles sous le numéro d'agrément européen FR-066-013.