

















Aucamville 82 I-2
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Menu

			
Lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette Emincé de filet de poulet  /Galette de blé, fromage et épinard Brocolis béchamel Camembert Bio  	Mardi	Haricots verts Bio   - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Filet de Poisson pané MSC  Coquillettes Bio   Flan nappé caramel
Mercredi		Jeudi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons /Médailion de surimi - , mayonnaise Brandade de poisson MSC Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon
Vendredi	Dahl de lentilles corail bio  Riz Bio Pilaf  Suisse fruité  Cake du chef au citron	Samedi	
			

 Origine France  Bio  Label Rouge  Produit labellisé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes