







Restaurant scolaire

Lundi 05/02	Mardi 06/02	Mercredi 07/02	Jeudi 08/02	Vendredi 09/02	Allergènes majeurs
<p style="text-align: center;">Velouté de potiron et croutons ***</p> <p style="text-align: center;">Cordon bleu ***</p> <p style="text-align: center;">Riz cantonnais ***</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison HVE</p>	<p style="text-align: center;">Carottes râpées  ***</p> <p style="text-align: center;">Rôti de dinde  ***</p> <p style="text-align: center;">Pomme vapeur au beurre ***</p> <p style="text-align: center;">Yaourt de saveur</p>	<p style="text-align: center;">Pizza au fromage ***</p> <p style="text-align: center;">Aiguillettes de poulet poêlées ***</p> <p style="text-align: center;">Haricots verts, ail et persil ***</p> <p style="text-align: center;">Camembert</p>	<p style="text-align: center;">Endives en vinaigrette ***</p> <p style="text-align: center;">Noix de jambon  ***</p> <p style="text-align: center;">Coquillettes ***</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison HVE</p>	<p style="text-align: center;">Salade de riz ***</p> <p style="text-align: center;">Omelette  ***</p> <p style="text-align: center;">Gratin de chou-fleur ***</p> <p style="text-align: center;">Mousse au chocolat</p>	<p>1 : Gluten 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) 3 : Lait de brebis ou chèvre 4 : Œuf 5 : Moutarde 6 : Poissons 7 : Arachides 8 : Fruits à coque 9 : Crustacés 10 : Mollusques 11 : Céleri 12 : Soja 13 : Anhydride sulfureux et sulfites 14 : Sésame 15 : Lupin</p>



Label Rouge

Origine des viandes : France

produit issu de l'agriculture biologique



HVE : haute valeur environnementale



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie