








	Lundi 26/02	Mardi 27/02	Mercredi 28/02	Jeudi 29/02	Vendredi 01/03	Allergènes majeurs
<h1>Restaurant scolaire</h1> 	<p>Carottes râpées ⁵ ***</p> <p>Filet de poisson blanc à la tomate ⁶  ***</p> <p>Rösti aux légumes ***</p> <p>1/2 Pamplemousse au sucre pour découvrir... et une madeleine 1,2,4</p>	<p>Salade verte ⁵ ***</p> <p>Bouchée à la reine ² ***</p> <p>Poêlée de légumes ***</p> <p>Compote de pomme-fraise sans sucre ajouté HVE</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette ⁵ ***</p> <p>Bœuf bourguignon  ***</p> <p>Spaghettis au beurre ^{1,2} ***</p> <p>Mandarine</p>	<p>Feuilleté au fromage ^{1,2} ***</p> <p>Gratin de colin ^{11,6,10,9}  ***</p> <p>Liégeois chocolat ²</p>	<p>Potage de légumes HVE ² ***</p> <p>Saucisse de Toulouse  ***</p> <p>Purée de pomme de terre ² ***</p> <p>Poire</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