








Lundi 22/01 	Mardi 23/01	Mercredi 24/01	Jeudi 25/01	Vendredi 26/01	Allergènes majeurs
---	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------

**Restaurant
scolaire**



<p>Consommé de vermicelle 1,11 ***</p> <p>Nuggets de blé 1 ***</p> <p>Haricot verts ail et persil ***</p> <p>Kiri 2</p>	<p>Terrine de campagne  ***</p> <p>Poulet basquaise  ***</p> <p>Pommes noisette ***</p> <p>Mandarine HVE</p>	<p>Carottes râpées 5 ***</p> <p>Paupiette de veau ***</p> <p>Pomme vapeur 1,2 ***</p> <p>Fromage blanc 2</p>	<p>Velouté de chou-fleur 2 ***</p> <p>Saucisse de Toulouse  ***</p> <p>Petits pois, carottes ***</p> <p>Pomme HVE</p>	<p>Salade d'endives et noix 5,8 ***</p> <p>Lasagnes au saumon 2,6  ***</p> <p>Yaourt 2</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