



Lundi 05/09	Mardi 06/09	Mercredi 07/09	Jeudi 08/09	Vendredi 09/09	Allergènes majeurs

**RESTAURANT SCOLAIRE
DEJEUNER**

<p>Salade de tomate</p> <p>***</p> <p>Raviolis au bœuf^{1,2,4}</p> <p>***</p> <p>Glace^{2,3}</p>	<p>Salade de chou-fleur, mais, concombre Poivrons et olives⁵</p> <p>***</p> <p>Blanquette de veau²</p> <p>***</p> <p>Riz au beurre²</p> <p>***</p> <p>Raisin</p>	<p>Pâté de campagne^{2,4}</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu^{1,2,12}</p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature^{2,3}</p>	<p>Taboulé^{1,5}</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska^{1,6}</p> <p>***</p> <p>Epinard à la crème^{1,2}</p> <p>***</p> <p>Fromage^{2,3}</p>	<p>Melon</p> <p>***</p> <p>Lasagnes</p> <p>^{1,2,4,5}</p> <p>***</p> <p>Beignet aux pommes^{1,4}</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

produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie

Origine des viandes : France