










Restaurant Scolaire



Lundi 28/11	Mardi 29/11	Mercredi 30/11	Jeudi 01/12	Vendredi 02/12	Allergènes majeurs
<p>Consommé de vermicelle ***</p> <p>Dos de colin  ***</p> <p>Beignet de légumes ***</p> <p>Fromage</p>	<p>Macédoine au thon ***</p> <p>Saucisse de pays  ***</p> <p>Purée de pommes de terre  ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Rosette ***</p> <p>Sauté de veau  ***</p> <p>Pâtes au beurre ***</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Salade verte ***</p> <p>Chakchouka aux merguez  ***</p> <p>Semoule couscous ***</p> <p>Compote </p>	<p></p> <p>Carottes râpées ***</p> <p>Steak fromager ***</p> <p>Epinard à la crème ***</p> <p>Pâtisserie</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