










Lundi 23/01	Mardi 24/01	Mercredi 25/01	Jeudi 26/01	Vendredi 27/01	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------

**Restaurant  
Scolaire**

<p>Macédoine <sup>2,5</sup> ***</p> <p>Escalopes de dinde à la crème  <sup>2</sup> ***</p> <p>Macaronis <sup>1,2</sup> ***</p> <p>Fromage</p>	<p>Salade composée <sup>5</sup> ***</p> <p>Bœuf bourguignon  <sup>1</sup> ***</p> <p>Purée de pomme de terre <sup>2</sup> ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Crêpes aux champignons <sup>1,2,4</sup> ***</p> <p>Pilons de poulet  <sup>1</sup> ***</p> <p>Beignets de légumes <sup>1</sup> ***</p> <p>Compote</p>	<p>Consommé de vermicelle ***</p> <p>Colin d'Alaska  <sup>6,1</sup> ***</p> <p>Brocolis  <sup>1</sup> ***</p> <p>Yaourt <sup>2</sup></p>	<p>Chou-fleur vinaigrette ***</p> <p>Chipolatas  <sup>1</sup> ***</p> <p>Petits pois, carottes ***</p> <p>Fruit de saison</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  
Origine des viandes : France



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie