



Lundi 30/01	Mardi 31/01	Mercredi 01/02	Jeudi 02/02	Vendredi 03/02	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------

**Restaurant
Scolaire**

<p>Taboulé d'hiver ^{1,5} ***</p> <p>Haut de cuisse de poulet ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Feuilleté au fromage 1,2,4, ***</p> <p>Steak haché ***</p> <p>Semoule ***</p> <p>Pomme </p>	<p>Salade verte aux croustons HVE 1,5 ***</p> <p>Spaghettis carbonara ***</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Endives aux noix ***</p> <p>Gratin de poisson ***</p> <p>Poire HVE</p>	<p>Potage de légumes ***</p> <p>Rôti de dinde ***</p> <p>Riz créole ***</p> <p>Mandarine HVE</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

HVE : haute valeur environnementale