










Lundi 06/02	Mardi 07/02	Mercredi 08/02	Jeudi 09/02	Vendredi 10/02	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------



Restaurant Scolaire

<p>Pâté de campagne *** </p> <p>Couscous poulet/merguez 1,11 *** </p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Consommé alphabet ***</p> <p>Bouchées à la reine maison (dinde et fromage) *** </p> <p>1,2,4 ***</p> <p>Poêlée de légumes ***</p> <p>Pomme HVE</p>	<p>Carottes râpées 5 HVE ***</p> <p>Omelette au fromage 2,4 *** </p> <p>Purée de patate douce 2 *** </p> <p>Mandarine HVE</p>	<p>Betteraves en vinaigrette 5 ***</p> <p>Lamelles d'encornet sauce à l'Américaine *** </p> <p>Papillons au beurre 1,2 ***</p> <p>Fromage</p>	<p>Potage de légumes HVE ***</p> <p>Cassoulet toulousain (haricots blancs, saucisse, lardons) *** </p> <p>Poire 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
Origine des viandes : France

produit issu de l'agriculture biologique



HVE : haute valeur environnementale



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie