








Lundi 13/02	Mardi 14/02	Mercredi 15/02	Jeudi 16/02	Vendredi 17/02	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------



**Restaurant
Scolaire**

<p>Salade de quinoa bicolore Bio (quinoa, œuf, légumes)</p>  <p>4,5 ***</p> <p>Lentilles ***</p> <p>Fromage et pomme 2</p>	<p>Salade verte HVE ***</p> <p>Jambon blanc  ***</p> <p>Coquillettes au beurre ***</p> <p>Banane </p>	<p>Mortadelle ***</p> <p>Cordon bleu ***</p> <p>Ratouille ***</p> <p>Compote sans sucre ajouté HVE</p>	<p>Coleslaw ***</p> <p>Sauté de dinde aux olives  ***</p> <p>Gratin de chou-fleur ***</p> <p>Poire</p>	<p>Salade de pomme de terre ***</p> <p>Filet de hoki pané  ***</p> <p>Epinard à la béchamel ***</p> <p>Crème vanille</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

HVE : haute valeur environnementale



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie