









Lundi 03/04	Mardi 04/04	Mercredi 05/04	Jeudi 06/04	Vendredi 07/04	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------


Restaurant scolaire

<p>Salade piémontaise 5 ***</p> <p>Emincé de bœuf 1,4,6  ***</p> <p>Salsifis en béchamel 2 ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et fromage 2,5 ***</p> <p>Sauté de veau  ***</p> <p>Galets de légumes ***</p> <p>Yaourt 2</p>	<p>Avocat 5 ***</p> <p>Steak haché  ***</p> <p>Gratin dauphinois 2 ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage crémeux chou-fleur, pomme de terre et croutons 1,2 ***</p> <p>Colin d'alaska 1,6,4  ***</p> <p>Haricots beurre ***</p> <p>Fromage blanc 2</p>	<p>Radis beurre 2 ***</p> <p>Raviolis à la bolognaise 1,11 ***</p> <p>Surprise de pâques 1,2,4,8</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