



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Allergènes majeurs
10/04	11/04	12/04	13/04	14/04	

Restaurant scolaire

Férié	<p>Consommé d'alphabet 1 ***</p> <p>Cordon bleu 1,2,12 ***</p> <p>Ratatouille ***</p> <p>Yaourt sucré 2</p>	<p>Crêpe au fromage 1,2,4 ***</p> <p>Omelette au fromage 1,2,4 </p> <p>Poêlée de légumes ***</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Chou blanc aux pommes 5 </p> <p>Tomate farcie végétarienne*₁ ***</p> <p>Riz à la tomate ***</p> <p>Kiri</p>	<p>Mousse de canard 1,2 </p> <p>Filet de loup à la provençale 6 </p> <p>Pâtes au beurre 1,2 ***</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
Origine des viandes : France

produit issu de l'agriculture biologique
HVE : haute valeur environnementale



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie