










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Allergènes majeurs
17/04	18/04	19/04	20/04	21/04	

Restaurant scolaire



<p>Salade verte 5  ***</p> <p>Rösti burger au bœuf 1,2,12 ***</p> <p>Yaourt sucré 2 </p>	<p>Salade de pâtes 5 ***</p> <p>Bœuf bourguignon 11  ***</p> <p>Poêlée de légumes ***</p> <p>Fromage 2</p>	<p>Feuilleté au fromage 1,2 ***</p> <p>Couscous Poulet/merguez  ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées 5 ***</p> <p>Lamelles d'encornets à l'Américaine 6  ***</p> <p>Beignets de courgette 1 ***</p> <p>Banane </p>	<p>Salade composée de chou-fleur, haricots rouge et maïs 5 ***</p> <p>Poulet rôti  ***</p> <p>Coquillettes au fromage 2 ***</p> <p>Crème vanille 2</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