



<p>Lundi</p> <p>20/11</p>	<p>Mardi</p> <p>21/11</p>	<p>Mercredi</p> <p>22/11</p> 	<p>Jeudi</p> <p>23/11</p>	<p>Vendredi</p> <p>24/11</p>	<p>Allergènes majeurs</p>
<p>Restaurant scolaire</p>  <p>Consommé de vermicelle 1,2 ***</p> <p>Petit salé aux lentilles  ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves en vinaigrette 5 ***</p> <p>Bœuf bourguignon  ***</p> <p>Pommes orientales ***</p> <p>Yaourt aux fruits 2</p>	<p>½ avocat 5 ****</p> <p>Pizza au fromage 1,2 ***</p> <p>Crème dessert 1</p>	<p>Taboulé 5 ***</p> <p>Poulet rôti  ***</p> <p>Chou-fleur en béchamel 2 ***</p> <p>Fromage 2</p>	<p>Pâté de campagne  ***</p> <p>Pépites croustillantes de flétan 1,6  ***</p> <p>Brocolis ***</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