



Restaurant scolaire



Lundi 27/11	Mardi 28/11	Mercredi 29/11	Jeudi 30/11	Vendredi 01/12	Allergènes majeurs
<p>Salade de haricots verts 5 ***</p> <p>Spaghettis carbonara 1,2 ***</p> <p>Mousse au chocolat 2</p>	<p>Salade verte 5 ***</p> <p>Filet de colin sauce hollandaise 2 **</p> <p>Pomme vapeur ***</p> <p>Fromage 2</p>	<p>Salade de riz 5 ***</p> <p>Croque - monsieur 1,2 ***</p> <p>Yaourt 2 ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe au fromage 1,2 ***</p> <p>Émincé de bœuf à l'andalouse ***</p> <p>Lentilles ***</p> <p>Fruit de saison HVE</p>	<p>Cèleri rémoulade et noix 2,5,8 ***</p> <p>Omelette au fromage 4,2 ***</p> <p>Poêlée paysanne ***</p> <p>Compote</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