



	Lundi 06/11	Mardi 07/11	Mercredi 08/11	Jeudi 09/11	Vendredi 10/11	Allergènes majeurs
<h1>Restaurant scolaire</h1> 	Salade de pépinette 1,5 *** Cordon bleu 1,2 *** Haricots verts ail et persil *** Yaourt 2	Pâté de campagne  *** Escalope de dinde a la crème 2  *** Pâtes au beurre 1,2 *** Fruit de saison HVE	Consommé de vermicelle 1,11 **** Chipolatas  *** Petits pois carotte *** Crème vanille 2	Carottes râpées 5 *** Boulette de bœuf à la tomate *** Semoule 1 *** Fruit de saison HVE	Friand au fromage 1,2 *** Emincé de porc coco et curry  *** Courgettes et pommes de terre *** Cocktail de fruit	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



Label Rouge

produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie

Origine des viandes : France

HVE : haute valeur environnementale