



Restaurant scolaire



Lundi 13/11	Mardi 14/11	Mercredi 15/11	Jeudi 16/11	Vendredi 17/11	Allergènes majeurs
<p>Potage de potiron et croustons ^{1,2} ***</p> <p>Colin d'Alaska ^{1,6}  ***</p> <p>Palets de légumes ***</p> <p>Fromage blanc ²</p>	<p>Endives en salade ***</p> <p>Lasagnes au thon ^{1,2,6}  ***</p> <p>Fruit de saison HVE</p>	<p>Salade de lentilles ⁵ ****</p> <p>Saucisse de Toulouse  ***</p> <p>Ratatouille ***</p> <p>Compote sans sucre ajoutés</p>	<p>Salade de riz ⁵ ***</p> <p>Steak haché  ***</p> <p>Epinards à la crème ² ***</p> <p>Fruit de saison HVE</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