





<p>Lundi</p> <p>13/11</p>	<p>Mardi</p> <p>14/11</p>	<p>Mercredi</p> <p>15/11</p>	<p>Jeudi</p> <p>16/11</p>	<p>Vendredi</p> <p>17/11</p> 	<p>Allergènes majeurs</p>
<p>Potage de potiron et croutons ^{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>Salade composée ***</p> <p>Nuggets de blé ¹ ***</p> <p>Pâtes au beurre ^{1,2} ***</p> <p>Liégeois chocolat 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>

Restaurant scolaire




Label Rouge

Origine des viandes : France

produit issu de l'agriculture biologique



HVE : haute valeur environnementale



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie