



Lundi 22/04	Mardi 23/04	Mercredi 24/04	Jeudi 25/04	Vendredi 26/04	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------



Restaurant scolaire

<p>Journée Américaine</p> <p>Salade verte 5 ***</p> <p> ***</p> <p>Chicken burger (pain brioché, poulet frit, ketchup) 1,14 ***</p> <p>Frites de patate douce ***</p> <p>Brownie 1,8</p>	<p>Salade de pâtes 1,5 ***</p> <p>Emincé de porc au caramel 1  ***</p> <p>Poêlée de légumes ***</p> <p>Kiri bio 2  ***</p> <p>Surprise...</p>	<p>Endives en vinaigrette 5 ***</p> <p>Hachis parmentier 2   ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne  ***</p> <p>Lamelles d'encornets à l'Américaine 1,6  ***</p> <p>Beignets de brocolis 1 ***</p> <p>Fruit de saison  ***</p>	<p>Cèleri rave en mayonnaise 4,5 ***</p> <p>Poulet rôti  ***</p> <p>Coquillettes au fromage 1,2 ***</p> <p>Crème vanille 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>
--	---	---	---	---	--



Label Rouge

produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie

Origine des viandes : France

HVE : haute valeur environnementale