



Lundi 20/05	Mardi 21/05	Mercredi 22/05	Jeudi 23/05	Vendredi 24/05	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------

<p style="text-align: center;">Restaurant scolaire</p> 		<p>Salade de pâtes 1,5 ***</p>	<p>½ œufs mimosas 4,2 ***</p>	<p>Salade de lentilles (tomate, concombre, échalotte, persil) 5 ***</p>	<p>Macédoine mayonnaise 2,4 ***</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>
		<p>Nuggets de blé 1 ***</p> <p>Poêlée de légumes ***</p> <p>Fromage chanteneige 2</p>	<p>Calamars à la romaine 1,6 **</p> <p>Brocolis ***</p> <p>Yaourt 2</p>	<p>Steak haché ***</p> <p>Pâtes au beurre 1,2 ***</p> <p>Crème au chocolat 2</p>	<p>Côtes de porc 2,4 ***</p> <p>Ratatouille/riz ***</p> <p>Fruit de saison</p>	



Label Rouge

produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie

Origine des viandes : France

HVE : haute valeur environnementale

