



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

**Restaurant
scolaire**



Salade de pâtes 1,5

Nuggets de blé 1

Poêlée de légumes

Fromage chanteneige 2

1/2 œufs mimosa 4,2

Calamars a la romaine 1,6
**

Brocolis

Yaourt 2

Salade de lentilles (tomate, concombre, échalotte, persil) 5

Steak haché

Pâtes au beurre 1,2

Crème au chocolat 2

Macédoine mayonnaise 2,4

Côtes de porc

Ratatouille/riz

Fruit de saison

- 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

