









Restaurant scolaire



| Lundi 10/06 | Mardi 11/06 | Mercredi 12/06 | Jeudi 13/06 | Vendredi 14/06 | Allergènes majeurs |
|--|---|---|--|---|--|
| <p>Salade de tomates et concombres ⁵</p>  <p>***</p> <p>Couscous (poulet, merguez) ¹</p>  <p>**</p> <p>Fromage ²</p> | <p>Salade de riz ⁵</p> <p>***</p> <p>Colin d alaska</p> <p>1,6</p>  <p>***</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>1,2,4</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Carottes râpées ⁵</p> <p>***</p> <p>Raviolis au fromage ^{1,2}</p> <p>***</p> <p>Compote et gâteau ¹</p> | <p>Salade verte, emmental, Croutons</p> <p>2,5</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse</p>   <p>***</p> <p>Purée de pomme de terre ²</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Pâté de campagne</p>  <p>***</p> <p>Rôti de dinde</p>  <p>***</p> <p>Palets de légumes</p> <p>***</p> <p>Yaourt bio à la vanille</p> <p>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