



Lundi 14/11	Mardi 15/11	Mercredi 16/11	Jeudi 17/11	Vendredi 18/11	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------



Restaurant Scolaire

<p>Pâté de campagne ¹¹ ***</p> <p>Sauté de dinde aux olives  ***</p> <p>Riz au beurre ² ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade composée de chou- rouge, fromage feta et mais ³ ***</p> <p>Roti de porc  ***</p> <p>Petit pois, carottes ***</p> <p>Banane </p>	<p>Carottes râpées ⁵ ***</p> <p>Spaghettis carbonara  ^{1,2,4} ***</p> <p>Beignet au chocolat ^{1,2,4,8}</p>	<p>Salade de pomme de terre ^{4,5} ***</p> <p>Carré de blé tomate, mozzarella ^{1,2,3,5} ***</p> <p>Haricots beurre, ail et persil ***</p> <p>Fromage</p>	<p>Betteraves en salade ⁵ ***</p> <p>Poulet rôti  ***</p> <p>Chips ^{1,7,8} ***</p> <p>Yaourts de saveurs 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
Origine des viandes : France



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie