







Lundi 06/03	Mardi 07/03	Mercredi 08/03	Jeudi 09/03	Vendredi 10/03	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------



# Restaurant scolaire



<p>Carottes râpées 5 ***</p> <p>Filet de poisson blanc à la tomate 6  ***</p> <p>Rösti aux légumes ***</p> <p>¼ de Pamplemousse au sucre pour découvrir... et une madeleine 1,2,4</p>	<p>Salade verte 5 ***</p> <p><u>Tartiflette</u> (Pommes de terre, lardons, Oignons, Reblochon) 2  ***</p> <p>Compote de pomme-fraise sans sucre ajouté HVE </p>	<p>Chou-fleur vinaigrette 5 ***</p> <p>Bœuf bourguignon  ***</p> <p>Spaghettis au beurre 2 ***</p> <p>Mandarine</p>	<p>Feuilleté au fromage 1,2 ***</p> <p>Paella (fruits de mer et poulet) 11,6,10,9  ***</p> <p>Liégeois chocolat 2</p>	<p>Potage de légumes HVE ***</p> <p>Steak fromager  1,2,4,15 ***</p> <p>Pommes de terre orientales ***</p> <p>Poire</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

Origine des viandes : France

produit issu de l'agriculture biologique

HVE : haute valeur environnementale



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie