



Lundi 13/03	Mardi 14/03	Mercredi 15/03	Jeudi 16/03	Vendredi 17/03	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------



# Restaurant scolaire

<p>Betteraves en vinaigrette<sup>5</sup> ***</p> <p>Rougaille saucisse<sup>5</sup> ***</p> <p>Riz<sup>2</sup> ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre<sup>2</sup> ***</p> <p>Chili végétarien (haricots rouge et égréné végétarien)<sup>BIO</sup> ***</p> <p>Yaourt aromatisé<sup>2</sup></p>	<p>Salade composée<sup>5</sup> ***</p> <p>Croque monsieur maison (pain de mie, jambon, béchamel, fromage râpé)<sup>1,2</sup> ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson à l'ail ***</p> <p>Fricassée de volaille à la crème<sup>2</sup> ***</p> <p>Purée de pomme de terre, patate douce et carotte<sup>2</sup> ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles<sup>5</sup> ***</p> <p>Nuggets de blé<sup>1,2,4</sup> ***</p> <p>Brocolis ***</p> <p>Eclair au chocolat<sup>1,2,4</sup></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 France produit issu de l'agriculture biologique HVE : haute valeur environnementale



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie

Origine des viandes :