



Lundi 20/03	Mardi 21/03	Mercredi 22/03	Jeudi 23/03	Vendredi 24/03	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------

# Restaurant scolaire

<p>Pâté de campagne <sup>13</sup> ***</p> <p>Chipolata  ***</p> <p>Haricots blancs ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives aux noix <sup>5</sup> ***</p> <p>Lasagnes au bœuf <sup>1,2</sup>  ***</p> <p>Petit suisse</p>	<p>Pizza au fromage <sup>1,2</sup> ***</p> <p>Nuggets de poisson <sup>1,6</sup>  ***</p> <p>Petits pois, carottes ***</p> <p>Compote de pomme-abricot</p>	<p>Salade de brocolis <sup>5</sup> ***</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate ***</p> <p>Papillons au beurre <sup>1,2</sup> ***</p> <p>Liégeois chocolat <sup>2</sup></p>	<p>Carottes râpées <sup>5</sup> ***</p> <p>Gratin de pomme de terre et colin <sup>2</sup>  ***</p> <p>Fruit de saison</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



HVE : haute valeur environnementale



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie