



Lundi 27/03	Mardi 28/03	Mercredi 29/03	Jeudi 30/03	Vendredi 31/03	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------



Restaurant scolaire

<p>Consommé de vermicelle ***</p> <p>Poulet rôti ***</p> <p>Beignet de brocolis 1,4 ***</p> <p>Yaourt de saveur 2</p>	<p>Salade de pépinettes 1,2,5 ***</p> <p>Brochette de dinde* ***</p> <p>Haricots verts,ail et persil ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette 5 ***</p> <p>Calamars à la romaine 1,6 ***</p> <p>Pommes de terre grenailles ***</p> <p>Fromage blanc 2</p>	<p>Crêpes aux champignons 1,4,2,3 ***</p> <p>Carré de seitan 1,2*(Pomme de terre,oignon, fromage) ***</p> <p>Carottes vichy ***</p> <p>Fromage 2</p>	<p>Salade verte 5 ***</p> <p>Manchons de canard ***</p> <p>Macaronis au gratin ***</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