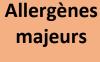
Les NAVET	Funit CHOU-FL RADIS	. (CHOU	mes of the state o	4	ATE DOUCE	RUTAI CHOU KA	BAGA POI	IREAU ARTICH.
AVOCAT	CITRON	GRENADE	POIRE	POMELO	ANANAS	BANANE	POMME	ORANGE	KIWI

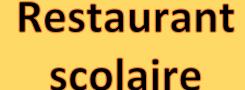
Lundi	Mardi	
04/03	05/03	

Mercredi	
06/03	





1: Gluten





Pâté de campagne *** Calamars à la romaine 1,6 *** Poêlée de légumes et pommes de terre ***

Pomme

Betteraves en vinaigrette 5 *** **Poulet** basquaise *** Riz 2 *** Petit croc au lait Bio

Quiche lorraine 1,2,4 *** Pépite de colin 1,6 € *** **Brocolis** *** Kiwi

Salade verte 5 Couscous poulet, merguez _{1,11} Mini yop fraise

Jeudi

07/03

Chou rouge en salade 5 *** Côte de porc Purée de patate douce 2 *** Crème vanille

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

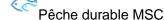
13 : Anhydride

sulfureux et sulfites 14 : Sésame 15 : Lupin

Label Rouge

produit issu de l'agriculture biologique







CHOU-FLEUR CHOUX PATATE DOUCE RUTABAGA POIREAL	
CHOU-LIEUR A	
NAVET TOPINAMBOUR CHOU KALE RADIS CÉLERI—RAVE AR DE	ICH.
	WI

11/03
VÉGÉT PA

Mardi
12/03

Mercredi	

13/03



14/03



Restaurant scolaire



Salade de riz *** Nuggets de blé ₁ *** Epinard à la béchamel 1,2 *** Banane

Carottes râpées 5 *** Sauté de veau aux olives 1 *** Pâtes au gratin _{1.2} *** Fromage

blanc sucré

2

Crêpes au fromage 1,2,4 *** Pilons de poulet *** Lentilles aux légumes *** Ananas frais

Radis beurre 2 *** Rôti de porc à la moutarde 5 *** Arancini _{1,2} *** Yaourt nature

Salade de haricots verts *** Colin sauce hollandaise 2.4 *** Pomme de terre vapeur 2 *** **Pomme**

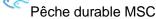
1: Gluten 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) 3: Lait de brebis ou chèvre 4: Œuf 5: Moutarde 6: Poissons 7: Arachides 8 : Fruits à coque 9 : Crustacés 10: Mollusques 11 : Céleri 12 : Soja 13 : Anhydride sulfureux et sulfites

> 14 : Sésame 15 : Lupin

Label Rouge

produit issu de l'agriculture biologique







sucré 2

Produits d'occitanie



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
18/03	19/03	20/03	21/03	22/03

Restaurant scolaire



Salade composée brocolis, échalotte, thon, mais 5,6 \sim *** **Spaghettis** carbonara 1.2 ***

Poire

Endives en vinaigrette 5 *** Steak haché *** Riz thaï 11.12 *** Liégeois chocolat 2

Carottes rapées 5 *** Samoussa au boeuf *** Haricots verts et pommes de terre ail et persil *** Fromage blanc sucré 2

Salade de pomme de terre sauce tartare 2 *** Brochette de dinde à l'indienne **Brocolis** *** **Fromage** fouetté madame Loïk 2

Chou-fleur en vinaigrette 5 *** Colin d Alaska 1,6 *** Poêlée de légumes *** Yaourt nova bio au sucre de canne 2

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

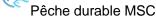
15 : Lupin

Allergènes majeurs

Label Rouge

produit issu de l'agriculture biologique







Produits d'occitanie

Les	fruit	ts et l		mes	4	nois d	le C	3	rs!
NAVET DE	CHOU-FLI RADIS	EUR CÉLERI-R	CHO	JX BETTERAVE	TOPINAN	MBOUR	CHON KY	-	REAU ARTICH
AVOCAT	CITRON	GRENADE	POIRE	POMELO	ANANAS	BANANE	POMME	ORANGE	KIWI

Lundi	Mardi
25/03	26/03
	VÉGÉTA

Mercredi	Jeudi	Vendredi	Allergènes majeurs
27/03	28/03	29/03	illajeurs

Restaurant scolaire



Velouté de	_
potiron et	5
croutons 1,2	

Tartiflette	
(pomme de	
erre,oignons,lardons,	
reblochon) 1	
Pomme	

Salade verte *** Omelette nature 4 *** Pâtes au beurre 2 *** Fromage 2

1/2 avocat 5 *** Bœuf bourguignon *** Semoule 1.2 *** Liégeois vanille 2

Salade de lentilles 5 *** Cordon bleu 1,2,4 *** Ratatouille *** Poire

1: Gluten Chou-blanc en vinaigrette 5 *** Filet de merlu beurre, crème) sauce au beurre citronnée 5: Moutarde *** 6: Poissons Riz 7: Arachides 8 : Fruits à *** Compote de 9: Crustacés pomme sans Mollusques sucre ajouté 11 : Céleri *** 13: Anhydride Chocolats de sulfureux et pâques 14 : Sésame

2 : Lait de

vache (ou produits

dérivés,

3: Lait de

brebis ou

chèvre

4:Œuf

coque

10:

12 : Soja

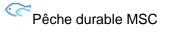
sulfites

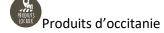
15 : Lupin

Label Rouge

produit issu de l'agriculture biologique







Origine des viandes : France HVE: haute valeur environnementale