







Lundi 29/04	Mardi 30/04	Mercredi 01/05	Jeudi 02/05	Vendredi 03/05	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------




**Restaurant  
scolaire**

Salade de tomate 5 ***
Chili con carne  ***
Riz ***
Beignet aux pommes 1,4

Salade de pâtes 1,5 ***
Rôti de porc  ***
Brocolis ***
Yaourt blanc sucré 2

Salade de haricots verts 5 ***
Escalopes de dinde  ***
Petits pois carottes ***
Fruit de saison

Carottes râpées 5 ***
Steak fromager 1,2  ***
Purée de pomme de terre maison 2 ***
Fruit de saison

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



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie

Origine des viandes : France

HVE : haute valeur environnementale