



Lundi 06/05	Mardi 07/05	Mercredi 08/05	Jeudi 09/05	Vendredi 10/05	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------

**Restaurant
scolaire**

<p>Taboulé 1,5 ***</p> <p>Chipolatas et merguez   ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Yaourt à la vanille bio 2 </p>	<p>Saucisson à l'ail  ***</p> <p>Lasagnes au saumon 1,6  ***</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>***</p>	<p>***</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



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie

Origine des viandes : France

HVE : haute valeur environnementale