







Lundi 13/05	Mardi 14/05	Mercredi 15/05	Jeudi 16/05 A la découverte de la Grèce....	Vendredi 17/05	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	---	-------------------	--------------------

<p>Radis beurre 2 ***</p> <p>Brochette de dinde au curry ***</p> <p>Pommes de terre et courgettes ***</p> <p>Crème vanille 2</p>	<p>Salade verte 5 ***</p> <p>Cervelas orloff 2 ***</p> <p>Lentilles aux légumes 11 ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Feuilleté au fromage 1,2 ***</p> <p>Filet de poisson à la provençale 6  **</p> <p>Ratatouille, riz 2 ***</p> <p>Yaourt 2</p>	<p></p> <p>Salade grecque (tomate, concombre, feta, olives) 2,5 ***</p> <p>Moussaka (bœuf, agneau) 1  ***</p> <p>Flan aux cerises 1,2,4</p>	<p>Salade de pois chiches 5 ***</p> <p>Poulet basquaise  ***</p> <p>Pommes noisette ***</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>
--	---	--	---	---	--

**Restaurant scolaire**




Label Rouge

Origine des viandes : France

produit issu de l'agriculture biologique

HVE : haute valeur environnementale



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie