



Lundi 27/05	Mardi 28/05	Mercredi 29/05	Jeudi 30/05	Vendredi 31/05	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------

Restaurant scolaire

<p>Salade verte ⁵ ***</p> <p>Cordon bleu (dinde) ¹ ***</p> <p>Pâtes au fromage ^{1,2} ***</p> <p>Banane </p>	<p>Carottes râpées ⁵ ***</p> <p>Poulet rôti ***</p> <p>Pommes orientales ***</p> <p>Beignet au chocolat ^{1,4}</p>	<p>Salade de tomates ⁵ ***</p> <p>Boulette de bœuf à la tomate ***</p> <p>Semoule ¹ ***</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Salade de riz ⁵ ***</p> <p>Filet d' Alaska ^{1,6} ***</p> <p>Poêlée de légumes ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre ² ***</p> <p>Spaghettis carbonara (porc) ^{1,2} ***</p> <p>Fruit de saison et fromage</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