










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

Restaurant scolaire



<p>Salade de tomate 5 ***</p> <p>Chili con carne  ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Beignet aux pommes 1,4</p>	<p>Salade de pâtes 1,5 ***</p> <p>Rôti de porc  ***</p> <p>Brocolis ***</p> <p>Yaourt blanc sucré 2</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;"></p>	<p>Salade de haricots verts 5 ***</p> <p>Escalopes de dinde  ***</p> <p>Petits pois carottes ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées 5 ***</p> <p>Steak fromager 1,2  ***</p> <p>Purée de pomme de terre maison 2 ***</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>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Label Rouge

produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie

Origine des viandes : France

HVE : haute valeur environnementale



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



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>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



Lundi 20/05	Mardi 21/05	Mercredi 22/05	Jeudi 23/05	Vendredi 24/05	Allergènes majeurs
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------------

	<p>Salade de pâtes 1,5 ***</p> <p>Nuggets de blé 1 ***</p> <p>Poêlée de légumes ***</p> <p>Fromage chanteneige 2</p>	<p>½ œufs mimosa 4,2 ***</p> <p>Calamars a la romaine 1,6 **</p> <p>Brocolis ***</p> <p>Yaourt 2</p>	<p>Salade de lentilles (tomate, concombre, échalotte, persil) 5 ***</p> <p>Steak haché ***</p> <p>Pâtes au beurre 1,2 ***</p> <p>Crème au chocolat 2</p>	<p>Macédoine mayonnaise 2,4 ***</p> <p>Côtes de porc ***</p> <p>Ratatouille/riz ***</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

produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Produits d'occitanie

Origine des viandes : France

HVE : haute valeur environnementale



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