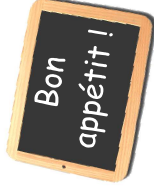
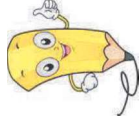


# Restaurant scolaire

Menus du 14 au 18 mars 2022



**Lundi**

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

**Chou blanc bio\***  
mayonnaise

**Rôti de dinde sauce aux pruneaux**

**Riz IGP de Camargue**

**Yaourt fermier à la fraise**

**La vache occitane**

**Cookie bio\***

**Mardi**

**Tarte au fromage**

**Jambon grill\* sauce fermière**

**Haricot vert HVE**

**Carré ligueil à la coupe**

**Fruit bio\***

**Mercredi**

**Salade diabolo vinaigrette**

**Nuggets de poisson MSC**

**Purée de potiron HVE**

**Cantal AOP**

**Biscuit bio\***

**Jeudi**

**Œufs dur mayonnaise**

**Gnocchis sauce tomate et mozzarella**

**Carré frais**

**Fruit BIO**

**Vendredi**

## Les familles d'aliments :

Légendes :

\* Présence de porc

Viandes, poissons et œufs  
 Légumes & fruits  
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs  
 produits laitiers

**Salade diabolo**

**Pâtes tricolores, tomates, proivrons**

*\*La composition des salades est susceptible d'être modifiée selon les approvisionnements*

**Menus sans viande**

**Lundi : Poisson sauce pruneaux**

**Mardi : Galette végétarienne**

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.