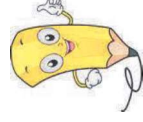
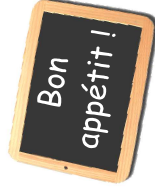


Restaurant scolaire

Menus du 21 au 25 mars 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mortadelle*	Coleslaw Bio mayonnaise		Salade de blé provençale	Salade verte
Plat principal	Sauté de veau au romarin	Galette végétarienne		Bâtonnets de poisson pané MSC	Paëlla au poulet
Légume Féculent	Poêlée du marché	Haricot lingot		Purée aux 3 légumes	****
Produit laitier	Gélatifié vanille	Fourme d'ambert AOP		Chanteneige BIO	Petit suisse BIO aux fruits
Dessert	Sablé amande citron BIO	Fruit BIO		Fruit BIO	Tarte flan

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * **Présence de porc**

Menus sans viande

Lundi : Surimi mayonnaise (entrée) & Poisson sauce romarin (plat)

Vendredi : Paëlla au poisson

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de veau est d'origine UE.

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.

