

Restaurant scolaire

Menus du 23 au 27 mai








Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Œuf dur bio* 
mayonnaise

Galette végétarienne
aux légumes 

Purée de pois cassés

Yaourt sucré
bio * 

Biscuit roulé fraise

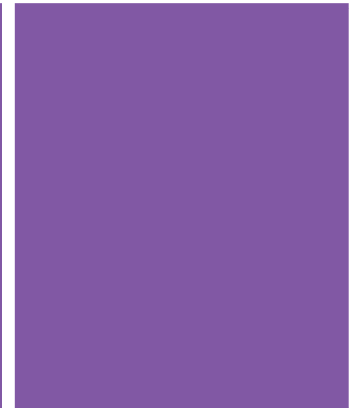
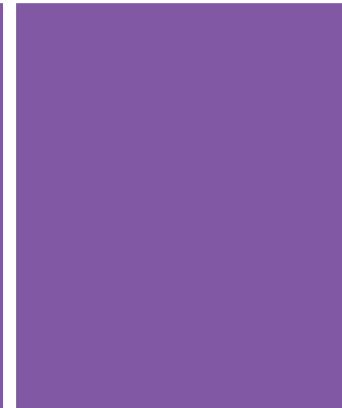
Rosette*

Jambon* grill
au jus

Printanière de légumes

Livarot AOP 
à la coupe


Fruit bio* 



Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

Légendes :

* **Présence de porc**

* **Issu de l'agriculture biologique**

Menus sans viande

Mardi : Friand au fromage (entrée) & Omelette

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.