













# Restaurant scolaire

Menus du 20 au 24 juin

Menus des enfants de Villemoustaussou

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Entrée	Pizza au fromage	Macédoine mayonnaise		Salade de tomate bio* mozzarella ciboulette	Salade verte et croûtons
 Plat principal	Jambon grill au jus*	Rôti de dinde sauce normande		Beignets de calamars	Tortellinis bio* provençale sauce tomate
 Légume Féculent	Carottes persillées	Purée bio* 		Riz IGP pilaf 	***
 Produit laitier	Vache qui rit bio* 	Petit suisse bio* 		Saint Paulin	Cœur de bleu à la coupe
 Dessert	Fruit bio* 	Fruit		Compote bio* 	Crêpe au chocolat

## 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

**Lundi** : Galette végétarienne

**Mardi** : Poisson sauce normande

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 boeuf est d'origine française.

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.