



Restaurant scolaire

Menus du 27 juin au 01 juillet



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Colin MSC sauce oseille </p> <p>Poêlée du marché</p> <p>Flan caramel</p> <p>Fruit</p>	<p>Rosette*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricot plat persillé</p> <p>Petit suisse bio* </p> <p>Gâteau basque</p>		<p>Ouf dur bio* </p> <p>mayonnaise</p> <p>Gratin de pâtes bio* </p> <p>à la provençale </p> <p>***</p> <p>Emmental bio* </p> <p>Brownie</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce moutarde</p> <p>Riz bio* </p> <p>Buchette de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit bio* </p>
--	---	--	---	--

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 : Surimi mayonnaise (entrée)
& Poisson meunière

Vendredi : Poisson sauce moutarde



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.