

Restaurant scolaire

Menus du 04 au 07 juillet

Menus Anti gaspi

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Entrée

 Plat principal

 Légume Féculent

 Produit laitier

 Dessert

<p>Salade napolitaine</p> <p>Thon</p> <p>Haricot vert & maïs</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit bio </p>	<p>Céleri bio rémoulade</p> <p>Rougail de saucisse* </p> <p>Purée bio* </p> <p>Crème dessert</p> <p>Compote</p>		<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Œufs durs</p> <p>Salade de perles façon taboulé</p> <p>Yaourt sucré La Vache Occitane </p> <p>Tarte flan</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 : Poisson sauce rougail

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande de porc du mardi 05/07 est origine France.

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.