



Restaurant scolaire

Menus du 08 au 12 novembre 2021

Lundi Végé

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Potage

Tortellinis provençale bio*

Yaourt sucré la Vache Occitane

Fruit

Mardi

Taboulé

Jambon grillé* au jus

Duo de légumes bio* (brocolis & carottes)

Crème dessert bio vanille

Madeleine

Mercredi

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Jeudi

Produits laitiers

Vendredi

Duo chou rouge et carottes bio*

Sauté de bœuf à l'échalote

Riz bio* créole

Munster AOP

Compote

Les familles d'aliments :

Légendes :



* **Présence de porc**
Produit fermier

* **Issu de l'agriculture biologique**

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

Menu

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, oignons, persil, menthe, citron, ciboulette, assaisonnements.

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.

Menus sans viande :

- ° **Mardi** : Nuggets de blé
- ° **Vendredi** : Poisson sauce échalote



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 bœuf 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.