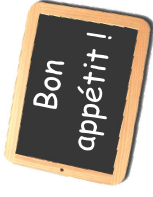
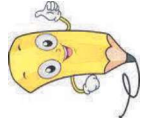




Restaurant scolaire

Menus du 15 au 19 novembre 2021



Lundi

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

Crêpe fromage

Aiguillettes de poulet au basilic

Julienne de légumes bio*

Edam

Mousse chocolat

Mardi

Céleri rémoulade

Haché de bœuf bio* sauce basilic

Purée de pomme de terre

Carré frais bio*

Mosaïque de fruit

Mercredi

Salade de riz

Galette de légumes à l'italienne

Haricot lingot sauce tomate

Saint Nectaire AOP

Fruit bio*

Jeudi Végé

Salade verte

Nuggets de poisson & stick de mayonnaise

Frites

Flan nappé caramel

Muffin pépites de chocolat

Vendredi au Fast food

Salade de riz

Galette de légumes à l'italienne

Haricot lingot sauce tomate

Saint Nectaire AOP

Fruit bio*

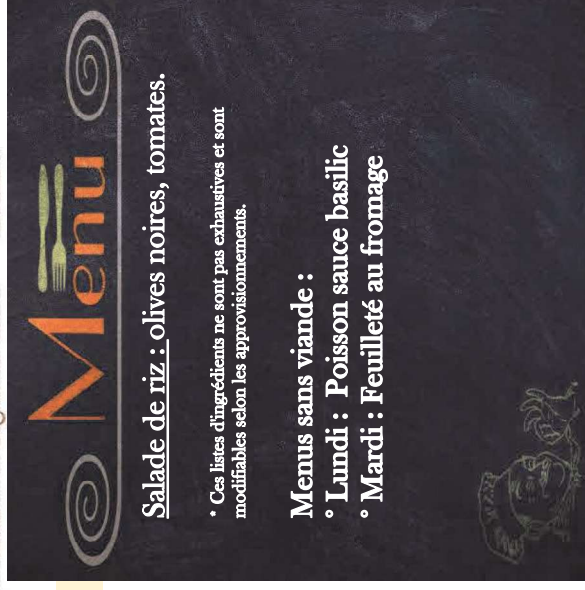
Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

*Issu de l'agriculture biologique



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

Menus sans viande :

- Lundi : Poisson sauce basilic
- Mardi : Feuilleté au fromage

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; le veau est origine UE.

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.