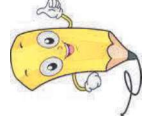
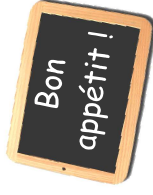




Restaurant scolaire

Menus du 22 au 26 novembre 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi végé

Vendredi

| | | | |
|--------|----------------|-----------------|---------|
| Entrée | Plat principal | Légume Féculent | Dessert |
|--------|----------------|-----------------|---------|

| | | | |
|---|---|--|--|
| Salade de pâtes bio* Rôti de porc à la moutarde* Chou vert braisé Yaourt vanille La Vache Occitane petit beurre | Mortadelle* Cordon bleu Ragoût pomme de terre et carottes au cumin Livarot AOP à la coupe Fruit bio | Betterave vinaigrette Gratin de pâtes bio* à la provençale *** Petit suisse aux fruits Fruit | Radis beurre Wings de poulet femie Riz bio* Vache qui rit Compote bio* |
|---|---|--|--|

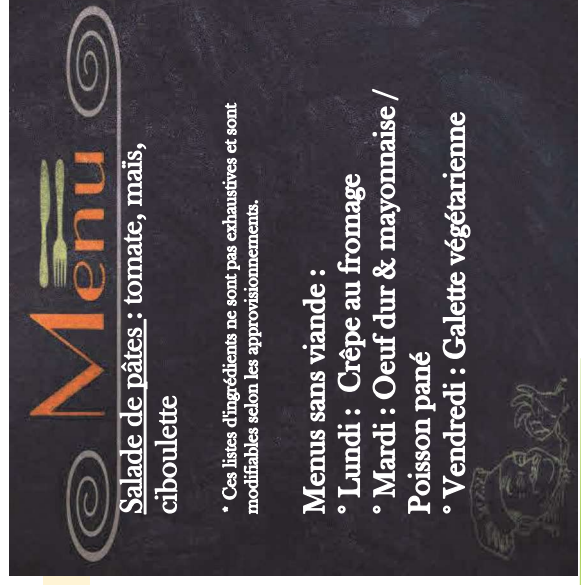
Les familles d'aliments :

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 : Crêpe au fromage
- Mardi : Oeuf dur & mayonnaise / Poisson pané
- Vendredi : Galette végétarienne

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.

