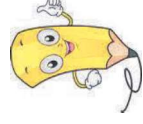
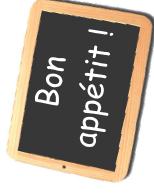


Restaurant scolaire

Menus du 29 novembre au 03 décembre



Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi végété

Entrée	Plât principal	Légume Féculent	Produit laitier	Dessert
--------	----------------	-----------------	-----------------	---------

Salade de pomme de terre

Sauté de veau aux olives

Haricot plat

Flan nappé caramel bio *

Fruit bio*

Friand au fromage

Aiguillettes de poulet sauce forestière

Chou fleur bio*

Carré frais bio *

Fruit

Salade de riz

Calamars à la romaine

Julienne de légumes bio*

Yaourt sucré La vache Occitane à la fraise

Madeleine

Salade verte

Boulettes tomate mozzarella sauce provençale

Macaronis bio*

Coulommier à la coupe

Fruit bio*

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

Menu

Salade de pomme de terre : tomate, maïs, cornichons, mayonnaise.
Salade de riz : tomate, maïs, olives, sauce salade.

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

Menus sans viande :

- Lundi : Tarte au fromage
- Mardi : Poisson sauce forestière

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 veau est d'origine UE; le boeuf 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.