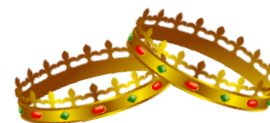


Restaurant scolaire

Menus du 03 au 06 janvier








Lundi

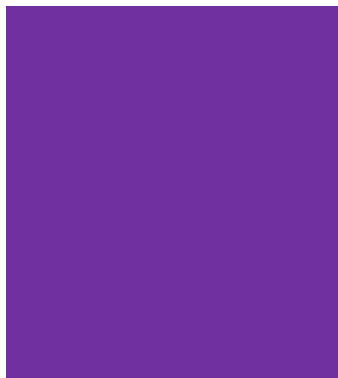
Mardi

Mercredi


Jeudi


Vendredi

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



Potage

Tortellinis bio 
provençale sauce crème

Emmental bio 


Biscuit



Mortadelle*

Jambon grill*
à la hongroise

Carottes persillées

Petit suisse arôme bio 

Couronne des rois

Chou blanc mayonnaise

Cubes de poisson 
panés MSC

Riz IGP pilaf 

Vache qui rit

Fruit

Les familles d'aliments :

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



Légendes : * Présence de porc

L'Épiphanie

A l'épiphanie, la tradition veut que pour le "Jour des rois", nous partageons un gâteau appelé galette. Quel régal !

Selon la région, il s'agit soit d'un gâteau feuilleté à la frangipane soit d'un gâteau brioché. Dans cette galette est dissimulée une fève. Celui qui mange la part contenant la fève est déclaré roi. La coutume veut que le plus jeune de la famille se glisse sous la table pour désigner qui aura quelle part. Ainsi, personne ne peut tricher.

On pose ensuite une couronne sur la tête du roi qui doit alors choisir sa reine (ou le contraire).
Vive le roi ! Vive la reine !

Menus sans viande

Jeudi : surimi & stick de mayonnaise (entrée) et Omelette (plat)

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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.