



# Restaurant scolaire

Menus du 16 au 20 janvier








**Lundi**








**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

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

<p><b>Betterave bio vinaigrette</b> </p> <p><b>Aiguillettes de poulet sauce moutarde</b></p> <p><b>Riz IGP</b> </p> <p><b>Flan nappé caramel</b></p> <p><b>Biscuit</b></p>	<p><b>Crêpe au fromage</b></p> <p><b>Galette végétarienne</b> </p> <p><b>Petits pois</b></p> <p><b>Gouda bio</b> </p> <p><b>Maestro à la vanille</b></p>	<p><b>Taboulé</b></p> <p><b>Nuggets de poisson MSC</b> </p> <p><b>Mélange de légumes campagnards</b></p> <p><b>Yaourt sucré fermier</b> </p> <p><b>Fruit bio</b> </p>	<p><b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> </p> <p><b>Saucisse de Toulouse* charcuterie Antoine</b> </p> <p><b>Macaronis bio</b> </p> <p><b>Cantal AOP</b> </p> <p><b>Biscuit roulé chocolat</b></p>
--	--	--	---

Les familles d'aliments :

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

Légendes : \* Présence de porc

**Menus sans viande**

*Lundi : Colin sauce moutarde*

*Vendredi : Filet de poisson court bouillon*

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 porc du vendredi 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.