

# Restaurant scolaire

Menus du 20 au 24 mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi African Tour	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de pomme de terre CE2 mayonnaise		Salade de tomate au surimi	Œuf mayonnaise
Plat principal	Boulettes de bœuf bio sauce orientale	Escalope viennoise		Sauté de poulet Yassa	Gratin de macaronis bio à la provençale
Légume Féculent	Purée	Brocolis persillés CE2		Riz	***
Produit laitier	Petit louis	Fromage blanc nature		Petit suisse arôme	Gouda
Dessert	Fruit	Confiture		Moelleux à la banane et pépites chocolat	Fruit



## Menus sans viande

**Lundi :** Filet de poisson sauce orientale

**Mardi :** Escalope pannée végétale

**Jeudi :** Filet de poisson sauce yassa

Légendes :

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- \* Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Profuit Fermier

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 origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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.