



Restaurant scolaire

Menus du 03 au 07 avril



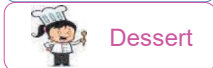
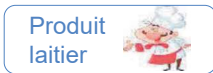
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Salade de pomme de terre CE2

Boulettes tomate mozzarella

Choux fleurs CE2

Petit suisse arôme

Biscuit

Crêpe au fromage

Petits pois à l'ancienne* (pdt CE2)

Mimolette

Fruit bio

Menu vide

Chou rouge vinaigrette

Lasagnes bolognaise bio

Tartare ail et fines herbes

Rocher noix de coco

Saucisson à l'ail*

Lamelles d'encornets panées

Ratatouille

Coulommier à la coupe

Fruit

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
- Produit Fermier

Menus sans viande

Mardi : Omelette & petits pois
Jeudi : Lasagnes aux légumes
Vendredi : Surimi mayonnaise

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.