



Restaurant scolaire

Menus du 12 au 16 juin






Lundi

Mardi

Mercredi

jeudi

Vendredi

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

 Entrée	Crêpe au fromage	Œuf dur mayonnaise		Concombre vinaigrette	Melon
 Plat principal	Sauté de poulet au citron et à l'origan	Galette végétarienne		Tomate farcie	Jambon blanc*
 Légume Féculent	Haricots verts HVE 	Purée		Riz bio 	Coquillettes HVE 
 Produit laitier	Liégeois à la vanille	Camembert à la coupe		Yaourt arôme	Vache qui rit bio 
 Dessert	Madeleine	Fruit bio 		Fruit bio 	Mousse au chocolat

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

Lundi : Filet de poisson sauce citron et origan
Jeudi : tomate farcie végétarienne
Vendredi : Filet de poisson rondelle de citron

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 boeuf 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.