

# Restaurant scolaire

Menus du 26 au 30 septembre

Semaine des enfants de la ville de Fronton



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza au fromage	Carottes râpées bio vinaigrette		Salade de pâtes diablo	Cœur de scarole
Plat principal	Aiguillettes de poulet sauce curry	Galette de légumes & céréales		Calamars à la romaine	Chipolata* / merguez* (charcuterie Antoine)
Légume Féculent	Chou romanesco persillés	Petits pois		Ratatouille	Frites bio
Produit laitier	Pont évéque AOP à la coupe	Gouda bio		Yaourt fraise La Vache Occitane	Crème dessert chocolat
Dessert	Compote bio	Cookie bio		Fruit bio	Biscuit bio

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs    
 ● Légumes & fruits    
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs    
 ● produits laitiers

Légendes :

\* Présence de porc

### Menus sans viande

Lundi : Filet de poisson sauce curry  
Vendredi : Poisson meunière

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.  
Occitanie Restauration vous informe que la viande de porc et boeuf du vendredi 30/09 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.