



# Restaurant scolaire

Semaine du 19 au 23 octobre



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
| <p><b>Chou blanc bio mayonnaise</b></p> <p><b>Saucisse de Toulouse*</b> (charcuterie Antoine)</p> <p><b>Farfalles</b></p> <p><b>Fourme d'ambert AOP</b></p> <p><b>Pêche au sirop</b></p> | <p><b>Persillade de pommes de terre CE2</b></p> <p><b>Escalope viennoise</b></p> <p><b>Purée crécy bio*</b></p> <p><b>Flan nappé caramel</b></p> <p><b>Fruit bio</b></p> |  | <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Pâtes bio aux légumes et mozzarella</b></p> <p>***</p> <p><b>Gouda bio</b></p> <p><b>Tarte au chocolat</b></p> | <p><b>Salade de pâtes</b></p> <p><b>Cubes de colin panés MSC aux 3 céréales</b></p> <p><b>Epinards béchamel</b></p> <p><b>Crème dessert vanille</b></p> <p><b>Fruit</b></p> |
|--|--|--|---|---|

Les familles d'aliments :

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

Légendes : \* Présence de porc

*Bonnes vacances !*

**Menus sans viande**

Lundi : Poisson pané  
Mardi : Omelette

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 du lundi 19/10 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.