



Restaurant scolaire

Menus du 21 au 25 novembre

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Céleri bio rémoulade</p> <p> Sauté de bœuf façon cocotte</p> <p> Tortis bio</p> <p> Gélatiné vanille</p> <p> Biscuit</p>	<p> Salade de blé bio</p> <p> Cordon bleu</p> <p> Choux fleurs bio persillés</p> <p> Petit moulé nature</p> <p> Compote bio</p>		<p> Betterave bio vinaigrette</p> <p> Riz bio et légumes aux épices</p> <p>***</p> <p> Mousse chocolat</p> <p> Quatre quart fourré au cassis</p>	<p> Bâtonnets de carottes + stick de mayonnaise</p> <p> Saucisse de Toulouse* (Antoine)</p> <p> Chips</p> <p> Gouda bio</p> <p> Fruit</p>

Légendes : * Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Poisson façon cocotte
Mardi : Poisson pané
Vendredi : Nuggets de poisson

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 porc du vendredi 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.