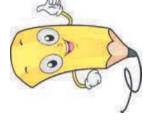





# Restaurant scolaire

Menus du 12 au 16 décembre



## Lundi

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

Taboulé	Chipolata* merguez*	Carottes bio persillées	Vache qui rit	Fruit
---------	---------------------	-------------------------	---------------	-------

## Mardi

Céleri bio rémoulade	Tortellinis provençale bio sauce tomate	***	Petit suisse bio	Fruit bio
----------------------	---	-----	------------------	-----------

## Mercredi

--	--	--	--	--

## Jeudi

Menu de Noël				
Pâté en croûte*				
Sauté de poulet sauce marrons				
Pommes rosties				
Clémentine				
Sapin aux deux chocolats				

## Vendredi

Rosette*	Jambon grill* sauce strogonoff	Courgettes bio persillées	Camembert bio à la coupe	Biscuit bio
----------	--------------------------------	---------------------------	--------------------------	-------------

Légendes :

\* Présence de porc

### Menus sans viande

Lundi : Colin court bouillon

Jeudi : croisillon au fromage (entrée), aiguillettes de saumon panées (plat)

Vendredi : oeuf dur & stick de mayonnaise & poisson sauce strogonoff

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 lundi 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.