

# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 29 avril au 3 mai 2024 -




Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

**lundi**

Tomates vinaigrette 

Poisson sauce oseille


Purée de pommes de terre 

Yaourt aromatisé

**mardi**

Salade coleslaw

Omelette 

Chou-fleur béchamel 

**Saint Nectaire\*** 

Semoule au lait

**mercredi**

F É R I É

**jeudi**

Saucisse de Toulouse  
S/P : saucisse type Toulouse

Flageolets

Tomme blanche

Fruit

**vendredi**

Radis beurre

Bœuf aux carottes    

**Petit suisse\*** 

Madeleine 

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

 CUISINÉ SUR PLACE  AGRICULTURE BIOLOGIQUE  MENU VÉGÉTARIEN

 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE  VIANDE BOVINE FRANÇAISE  RACE À VIANDE

 APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)  ŒUF DE PLEIN AIR

\* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

