

Restaurant scolaire

Menus du 4 au 8 Septembre 2023



MENU RUGBY

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

<p>Tomate croc sel</p> <p>Tortellonis bio mozzarella </p> <p>*****</p> <p>Edam </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Haché de bœuf au jus</p> <p>Haricots beurre méridional </p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Jambon de poulet</p> <p>Torsades</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit</p>	<p>Radis</p> <p>Wings de poulet </p> <p>Chips</p> <p>Petit moulé</p> <p>Tarte au chocolat</p>
---	---	--	--

Les familles d'aliments :

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

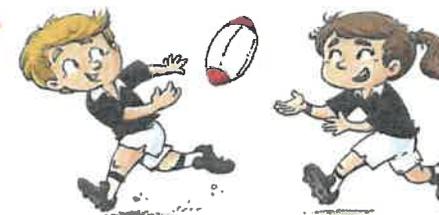
Légendes :

* **Présence de porc**

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * **Présence de porc**
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produit Fermier

Menus sans viande

- Mardi** : Boulettes végétariennes
- Jeudi** : Galette de lentilles boulgour
- 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.
Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

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.