



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette*	Coleslaw bio* mayonnaise	Crêpe au fromage		
Plat principal	Haché de veau à la moutarde	Grignottes de porc* sauce barbecue	Sauté de poulet au jus		
Légume Féculent	Poêlée du marché	Pommes rosties	Courgettes persillées		
Produit laitier	Yaourt sucré la Vache Occitane	Gouda	Vache qui rit bio*		
Dessert	Fruit bio*	Cookie au chocolat	Compote		

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc
* Issu de l'agriculture biologique



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 veau est origine UE.

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.