Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026

SEMAINE DU GOÛT" VOYAGE EN OCCITANIE"

Semaine 42

	Lundi	Mardi	Mercredi Menu végétarien	Jeudi	Vendredi
Entrée	Cèleri rémoulade 9		Salade de lentilles* 10,12		Terrine poisson 1,3,4
Plat du jour et son accompagnement	Saucisse de Toulouse*	Boulettes de picolat* 1,6,7	Omelette aux champignons 3	Gardiane de boeuf* 1,4	Seiche à la Sétoise* 1,4
	Truffade* 7	Carottes sautées* 1,7	Jardinière de légumes* 7	Spaghetti* 7	Riz* 7
Dessert	Pomme caramel	Bleu 7 Raisins	Pate de fruit	Yaourt aux fruits 7 Prune	Pumpets 1
PAIN	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	PAIN BIO 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

***Plat cuisiné par nos soins**

S/P: Saucisse de volaille

Fruits susceptibles de changement selon arrivage. Poisson selon arrivage.

Agrilocal Producteurs locaux

Origine des viandes : Sauté de porc : Aude - d'agneau : Aude /Tarn- de bœuf : Aude/Occitanie - de veau : Dordogne/Ariège

Rôti de bœuf : VF - de porc, dinde et veau : UE

Aide UE à destination des écoles

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : **1** céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut),**2** crustacés,**3** oeufs, **4** poissons, **5** arachides, **6** soja, **7** lait, **8** fruits à coque, **9** céleri,**10** moutarde, **11** sésame,**12** anhydride sulfureux et sulfites,**13** lupin et **14** mollusques.**Fabriqué dans des ateliers utilisant les 14 allergènes cités ci dessus,**

L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite

Bon Appétit