Restaurant scolaire
Caux et Sauzens
04 68 71 50 02











Lundi 2 novembre	**Mardi 3 novembre**	**Mercredi 4 novembre**	**Jeudi 5 novembre**	**Vendredi 6 novembre**
Salade verte Steak haché Gnocchis au fromage Compote Bio	Salade de haricots verts Carbonnade flamande Semoule Bio Fromage AOP* Fruit Bio	Endives en salade Potée de choux farcis saucisse Gâteau à l'orange	Crème de lentilles Tagliatelles aux légumes Cake aux pépites de chocolat	Carottes râpées Bio* Thon en béchamel Riz Bio Yaourt nature Bio*
Lundi 9 novembre	**Mardi 10 novembre**		**Jeudi 12 novembre**	**Vendredi 13 novembre**
Velouté poireaux et pommes de terre Chili Végétarien Fromage AOP* Fruit Bio*	Pâté de campagne Poulet au curry Carottes sautées Crème au chocolat		Salade verte Tartiflette Fruit Bio*	Velouté de butternut Gratin de pennes Bio au saumon Yaourt Bio nature*

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques, crustacés, lait)

*Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'Union Européenne à destination des écoles

Nos viandes sont d'origine française.