

VIC LE FESCQ - Restaurant scolaire-1
Le 15/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Pastèque	Pastèque	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce rougail	Ail, Tomate, Tomate, Oignon, Ciboulette, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Tabasco	Gluten, Lait
Saucisse de porc (Languedoc Lozère)	Saucisse de Toulouse	
Saucisse végétale (goût merguez)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs

VIC LE FESCQ - Restaurant scolaire-1
Le 16/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pastasotto aux courgettes , ail et fines herbes	Crème fraîche, Fromage, Ail, Origan/Marjolaine, Courgette, Crème de fromage, Coquillettes, Sel fin	Gluten, Lait
Prune	Prune	
Sauce Andalouse (mayonnaise aux épices)	Mayonnaise, Paprika, Tomate, Poivron mélange, Concentré de fruit, Piment espelette, Sel fin	Moutarde, Oeufs, Sulfites

VIC LE FESCQ - Restaurant scolaire-1
Le 18/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Purée de pommes de terre Bio	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Raisin blanc	Raisin	
Sauce façon gardianne	Ail, Farine de blé, Laurier, Baies de Genièvre, Sel fin, Olives noires, Chocolat noir, Carotte, Oignon, Huile, Thym, Fond brun	Gluten
Sauté de bœuf (Languedoc Lozère)	Sauté de Boeuf	
Tomme grise	Tomme	Lait

VIC LE FESCQ - Restaurant scolaire-1
Le 19/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, citron	Citron	
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Haricots verts Bio tomatisés	Haricot vert, Sel fin, Oignon, Huile, Eau, Tomate	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Tzatziki	Ail, Aneth, Concombre, Fromage blanc, Poivre blanc, Sel fin, Concentré de fruit, Huile	Lait, Sulfites
Yaourt sucré (Cimelait)	Yaourt nature sucré	Lait
À l'huile d'olive	Huile	