






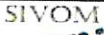
Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé bio 	Nuggets de poulet**	Salade Waldorf (Céleri, pomme, mayonnaise, noix, raisins)	Salade verte iceberg aux dés d'emmental 	Carottes bio râpées 
	Bœuf Bourguignon** Lozère viande 	Epinards bio à la crème et pommes de terre 	Rôti de dinde au jus* 	Dahl de lentilles	Thon à la Sicilienne
	Carottes Vichy 	Samos	Purée de potiron 	Riz bio 	Torsades et Emmental râpé 
	Fruit 	Fruit bio 	Semoule au lait	Fromage blanc aromatisé	Purée de fruits du chef 

**Scolarest**  \* présence de porc \*\* présence de viande

Haute valeur environnementale  Produit de saison 


Certification Environnementale niveau 2  Produit local 



SIVOM  orange amorce et salaison



< Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pourrez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) >


Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de blé bio tex-mex (Blé, maïs, haricots rouges) 	Dos de colin d'Alaska pané 	Friand au fromage	Duo de crudités bio (Carottes râpées, céleri) 	Salade verte iceberg 
	Grignottes de porc sauce paprika* 	Purée de brocolis bio 	Sauté de veau au jus** Lozère viande 	PLAT COMPLET Hachis parmentier de bœuf 	PLAT COMPLET Gnocchis à la romaine et Emmental râpé
	Poêlée de légumes (carottes, courgettes, haricots verts, oignons)	Gouda	Petits pois 		
	Petit moulé nature et fruit 	Fruit 	Yaourt aromatisé	Coulommiers bio et miel 	Ciafoutils au chocolat 

**Scolarest**  \* présence de porc \*\* présence de viande



Haute valeur environnementale  Produit de saison 

Certification Environnementale niveau 2  Produit local 

SIVOM  orange amorce et salaison





< Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pourrez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) >

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Salade de riz</b> (riz, tomates, maïs, concombres, olive noire, persil)	<b>Salade Italienne bio</b> (fusillis, tomates, maïs, olive noire, persil)	<b>Céleri sauce bulgare</b>	<b>Salade verte iceberg</b>	<b>Filet de colin meunière</b>
	<b>Sauté de veau à la moutarde**</b> Lozère viande	<b>Croque fromage</b>	<b>PLAT COMPLET</b>  Lasagnes de bœuf**	<b>PLAT COMPLET</b>  Tartiflette* (Pommes de terre, lardons, fromage à tartiflette, oignon, crème fraîche)	<b>Courgettes à la tomate</b>
	<b>Haricots verts persillés</b>	<b>Chou-fleur bio béchamel</b>			<b>Suisse sucré</b>
	<b>Petit moulé nature et fruit bio</b>	<b>Fruit</b>	<b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Flan vanille nappé caramel</b>	<b>Banane bio et sauce chocolat</b>

**Scolarest** Haute valeur environnementale Produit de saison  
 \* présence de porc \*\* présence de viande  
 Certification Environnementale niveau 2 Produit local  
 SIVOM  
 « Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 de 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 de Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Mélange coleslaw</b>	<b>Salade Inca</b> (Frisée, tomates, radis, maïs)	<b>Salade de quinoa aux dés de mimolette</b> (quinoa, tomates, petits pois, maïs)	<b>Céleri bio</b>	<b>Papillote de poisson</b>
	<b>Saucisses de Toulouse*</b>	<b>PLAT COMPLET</b>  Raviolis bio farci épinards sauce tomate et Emmental râpé	<b>Cordon bleu**</b>	<b>Sauté de bœuf sauce Raz el hanout**</b> Lozère viande	<b>Riz à la tomate</b>
	<b>Purée de pommes de terre</b>		<b>Haricots beurre</b>	<b>Semoule bio</b>	<b>Edam</b>
	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Yaourt brassé abricot</b> Lait âge d'or	<b>Banane bio</b>	<b>Camembert et confiture</b>	<b>Fruit</b>

**Scolarest** Haute valeur environnementale Produit de saison  
 \* présence de porc \*\* présence de viande  
 Certification Environnementale niveau 2 Produit local  
 SIVOM  
 « Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 de 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 de Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »