

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de pommes de terre vinaigrette	Salade de concombres et dés de fourme	Salade farandole	Steak végétal sauce tomate
	FERIE	Emincé de volaille à la crème**	Filet de hoki sauce nantua	Veau sauce forestière** Lozère viande	Pommes de terre de légumes rôties
		Haricots verts bio	Riz	Torsades bio +emmental râpé	Brie bio
		Flan vanille caramel bio	Fruit	Tarte au chocolat et œufs en chocolat	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoux et saison

« 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 pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de blé tex-mex	Sauté de bœuf** Lozère viande	Friand au fromage	Salade de tomates	Salade verte iceberg aux noix
	Cordon bleu**	Purée de pommes de terre bio	Poulet rôti**	Couscous	Filet de colin à la normande
	Carottes sautées bio	Yaourt à la vanille La Vache Occitane	Gratin de chou-fleur bio	de légumes et pois chiches	Coquillettes bio +emmental râpé
	Yaourt sucré bio	Fruit	Paris Brest	Bûche de chèvre (lait mélangé chèvre et vache)	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoux et saison

« 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 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
	Rosette* et cornichon	 Trio de crudités et dés de mimolette	Salade verte iceberg et dés de fourme	Carottes râpées bio	Salade de riz bio arlequin et dés d'emmental
	Sauté de dinde orange et coco**	Lentilles à l'indienne	Porc au caramel*	Macaronade de bœuf ** Lozère viande	Filet de colin poêlé au beurre
	Haricots verts bio	Riz	Boulgour	Macaronis bio +emmental râpé	Epinards bio à la crème et pommes de terre
	Yaourt sucré La Vache Occitane	Mousse au chocolat au lait	Crème dessert vanille	Fruit	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE



Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoute
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 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
	Taboulé	Pizza au fromage	Radis beurre	 Salade verte iceberg	Salade de tomates et dés de mozzarella
	Colombo de porc* Lozère viande	Dos de cabillaud au citron	Paëlla de poulet**	Pennes bio +emmental râpé	Sauté de veau** Lozère viande
	Carottes sautées bio	Purée de brocolis bio	Riz	à la bolognaise de tofu	Pommes dauphines
	Crème chocolat bio	Yaourt sucré La Vache Occitane	Cantal et miel	Fruit bio	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoute
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 pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »