

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

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

Haute valeur environnementale  **Produit de saison** 

Certification Environnementale niveau 2  **Produit local** 

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

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










Haute valeur environnementale  **Produit de saison** 

Certification Environnementale niveau 2  **Produit local** 

**SIVOM**  *Mélanges certifiés 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
 <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>  <b>Lasagnes de bœuf**</b>	<b>PLAT COMPLET</b>  <b>Tartiflette*</b> (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**  
GOÛT FAISANCE PROXIMITÉ














\* présence de porc \*\* présence de viande  
Haute valeur environnementale  
Produit de saison

Certification Environnementale niveau 2  
Produit local

**SIVOM**  
Séranga endoute 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
 <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>  <b>Raviolis bio farci épinards sauce tomate et Emmental râpé</b>	<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**  
GOÛT FAISANCE PROXIMITÉ

\* présence de porc \*\* présence de viande  
Haute valeur environnementale  
Produit de saison

Certification Environnementale niveau 2  
Produit local

**SIVOM**  
Séranga endoute 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) »