









Semaine du 04 au 08 Avril 2022

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de lentilles aux dés de brebis		 Roulé au fromage	Salade verte Iceberg aux dés de fourme d'Ambert	Courgettes râpées	Dos de colin sauce au citron
 Sauté de volaille sauce tomate olives**		Omelette	Sauté de veau sauce tomate**	Plat complet	Farfalles +emmental râpé
 Ratatouille bio		Gratin de chou-fleur bio	Polenta	Hachis parmentier de bœuf** purée de Pommes de terre bio	Yaourt sucré
 Yaourt vanille La vache Occitane		Fruit bio	Purée de fruits	Fruit	Banane +nappage chocolat

* présence de porc
** présence de viande


SIVOM
Bérange cadoué et saisons

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

« 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) »

Semaine du 11 au 15 Avril 2022

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette (stock secours)		 Escalope panée végétale	Trio de crudités aux dés de mimolette	Salade de tomates	Salade verte iceberg aux dés d'emmental
 Saucisse de Toulouse*		Brocolis bio à la crème	Blanquette de dinde	Rôti de bœuf au jus**	Filet de poisson poêlé au beurre
 Courgettes braisées bio		Tartare nature	Boullgour bio	Gnocchi à l'italienne +emmental râpé	Riz bio
 Yaourt sucré La vache Occitane		Flan vanille nappé caramel	Fruit bio	Edam +confiture	Fruit

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoué et saisons

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

« 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 Repas végétarien
	FERIE	Céleri rémoulade bio	Salade pastorelle	Salade farandole (salade, chou blanc, radis)	Tarte aux légumes
		Marmite de saumon sauce ciboulette	Escalope de poulet sauce tandoori	Sauté de veau** sauce forestière	Haricots rouges et riz cuisinés à l'Espagnole
		Ecrasé de pommes de terre bio	Poêlée de carottes	Pennes +emmental râpé	
		Crème dessert vanille	Fruit bio	Tarte chocolat +chocolats de Pâques	Fruit



« 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 italienne	Salade coleslaw bio	Salade verte iceberg	Mélange inca (salade frisée, tomate, radis) aux dès de brebis	Tarte au fromage
	Pilons de poulet** rôti aux herbes	Bœuf bourguignon**	Rôti de porc*	Lentilles bio à l'indienne	Filet de colin sauce moqueca
	Poêlée maraichère	Torsades bio +emmental râpé	Gratin de blettes bio	Riz bio	Haricots verts CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2
	Yaourt myrtille La vache Occitane	Fruit bio	Cantal +miel	Fruit bio	Flan pâtissier

« 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) »