

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pommes de terre bio mayonnaise	Rôti de porc* au jus	Salade coleslaw	Salade de lentilles et dés de brebis	Emincé de radis
	Boulettes de soja sauce tomate basilic	Purée de Brocolis bio	Macaronis bio	Sauté de Bœuf** sauce camarguaise	Filet de colin sauce tandoori
	Haricots verts persillés	Emmental	Bolognaise** et Emmental râpé	Carottes persillées bio	Riz de camargue
	Yaourt aux fruits vache occitane	Fruit bio	Compote pomme fraise	Fruit	Flan vanille


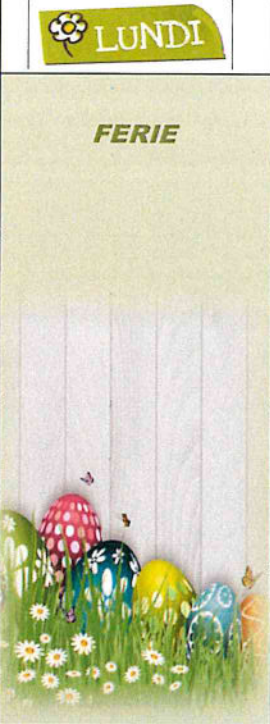



* présence de porc ** présence de viande

Légendes : produit local

produit de 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
	FERIE 	Taboulé	cordons bleus**	PLAT COMPLET	Carottes râpées bio
		Sauté de volaille** bio sauce champignons	Blé à la tomate	Tortellis ricotta épinards sauce tomate et Emmental râpé	PLAT COMPLET
		Haricots beurre	Mimolette	Pointe de Brie	Parmentier de Pâques**
		Mousse au chocolat	Fruit	Fruit bio	Gâteau au chocolat et œuf de Pâques






* présence de porc ** présence de viande

Légendes : produit local



produit de 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
 Palet végétarien		Salade de pommes de terre bio	Carottes râpées bio	Chou blanc rémoulade	Friand au fromage
 Purée de carottes		Cubes de colin pané	Colombo de porc*	Sauté de bœuf** sauce tomate	Saucisse de volaille**
 Fromage blanc vanille		Epinards bio à la crème	Semoule bio	Coquillettes bio et Emmental rapé	Petits pois bio
 Fruit		Edam et confiture	Yaourt sucré La Vache Occitane	Fruit bio	Fruit

* présence de porc ** présence de viande

Légendes : produit local  produit de saison 



SIVOM
 M é r a n g e c a d o u t e
 e t
 s a i s o n

« 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
 Salade de blé		Trio de crudités	Salade verte bio dés de mimolette	 Salade coleslaw	Filet de colin sauce Nantua
 cordon bleu**		Sauté de veau** marengo	Boulettes de bœuf** sauce paprika	Curry de légumes bio	Carottes sautées bio aux herbes
 Chou fleur bio à la crème		Haricots blancs sauce tomate	Pommes vapeur	Riz de Camargue	Fromage blanc sucré
 Yaourt aux fruits La Vache Occitane		Saint Nectaire et confiture	Fruit bio	Compote pomme / pêche	Far breton

* présence de porc ** présence de viande

Légendes : produit local  produit de saison 

SIVOM
 M é r a n g e c a d o u t e
 e t
 s a i s o n

« 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) »