

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Bonne rentrée !</b> <b>Plat complet :</b>	<b>Salade de blé bio</b> basilic	<b>Veau marengo**</b> Lozère viande	<b>Salade de tomates</b> et dés de mozza	<b>Radis / beurre</b> 
	<b>Raviolis au bœuf**</b> et emmental râpé	<b>Cubes de colin panés</b> aux 3 céréales	<b>Riz bio</b>	<b>Grignottes de porc*</b>	<b>Palet végétarien</b>
	<b>Petit moulé nature</b>	<b>Haricots verts bio</b>	<b>Camembert bio</b>	<b>Courgettes à la crème</b>	<b>Chips</b>
	<b>Purée de fruits bio</b>	<b>Pointe de brie et confiture</b>	<b>Fruit</b>	<b>Gaufrette chocolat</b>	<b>Fruit</b>

**Scolarest**  
OÙ IL PARTAGE / PROXIMITÉ

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

Certification Environnementale niveau 2  
Produit local

SIVOM  
Béarnais, Gersois et  
Sainlois

« 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 riz bio</b> provençale et dés de mimolette	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette	<b>Salade verte</b> Iceberg et dés d'emmental	<b>Trio de crudités</b>	<b>Plat complet :</b>
	<b>Poulet à l'ananas**</b>	<b>Bœuf à la tomate**</b>	<b>Rôti de dinde</b> sauce charcutière**	<b>Steak de soja</b> sauce tomate	<b>Brandade de colin</b>
	<b>Haricots beurre persillés</b>	<b>Blé bio</b> à la provençale	<b>Pommes de terre</b> sautées bio	<b>Pennes bio</b> et emmental râpé	<b>Suisse aux fruits bio</b>
	<b>Fruit</b>	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Clafoutis vanille</b>	<b>Melon jaune</b>

**Scolarest**  
OÙ IL PARTAGE / PROXIMITÉ


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

Certification Environnementale niveau 2  
Produit local

SIVOM  
Béarnais, Gersois et  
Sainlois

« 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 coleslaw dés d'emmental	Salade de riz bio Arlequin	Tomates basilic	Salade de lentilles bio	Pesca meunière
	Bœuf raz el hanout** Lozère viande	Cordon bleu**	Porc Colombo* Lozère viande	Plat complet : Clafoutis de courgettes à la provençale	Brocolis bio Béchamel
	Petits pois	Epinards bio à la crème	Carottes bio sautées		Yaourt sucré
	Mr Freeze	Fruit	Riz au lait	Banane et nappage chocolat	Compote de pommes

**Scolarest**  
GOUT PASTICCIE PROXIMITE

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

Certification Environnementale niveau 2  
Produit local

SIVOM  
Mélange ondule et safran

« 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 Napoli	Poissonette pané	Carottes râpées	Salade verte Iceberg et dés d'emmental	Salade de tomates et dés de mozza
	Poulet New Delhi**	Blé à la provençale	Veau sauce forestière** Lozère viande	Dahl de lentilles bio	Plat complet : Hachis parmentier de bœuf**
	Haricots verts bio	Carré bio Le Montsûrais	Purée de chou-fleur bio	Riz bio	
	Edam et confiture	Liégeois vanille	Flan chocolat	Fruit	Cake au cacao

**Scolarest**  
GOUT PASTICCIE PROXIMITE

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

Certification Environnementale niveau 2  
Produit local

SIVOM  
Mélange ondule et safran

« 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) »