

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade pastorelle et dés de mimolette</b>		<b>Carottes râpées</b> 	<b>Chou-blanc sauce cocktail</b>	 <b>Salade iceberg</b> 	<b>Cake salé au fromage</b> 
 <b>Grignottes de porc*</b>		<b>Filet de poulet au paprika**</b>	<b>Sauté de veau à l'ancienne**</b> Lozère viande 	<b>Lentilles bio aux petits légumes</b> 	<b>Cubes de poisson pané</b> 
 <b>Haricots beurre</b> 		<b>Pommes de terre</b>	<b>Semoule bio</b> 	<b>Riz bio</b> 	<b>Epinards bio à la crème</b> 
 <b>Fruit</b> 		<b>Edam et confiture</b>	<b>Emmental et confiture</b>	<b>Yaourt fraise La Vache Occitane</b> 	<b>Fruit bio</b> 

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade de riz bio arlequin et dés d'emmental</b>		<b>Rosette de porc*/beurre</b>	<b>Rôti de dinde au jus**</b>	 <b>Salade verte iceberg</b> 	<b>Céleri bio rémoulade et dés de mimolette</b> 
 <b>Cordon bleu**</b>		<b>Bœuf sauce milanaise**</b> Lozère viande 	<b>Purée de céleri</b> 	<b>Boulettes de soja sauce tomate basilic</b>	<b>Poisson poêlé au beurre</b>
 <b>Carottes bio à la crème</b> 		<b>Blé à la tomate</b> 	<b>Yaourt abricot La Vache Occitane</b> 	<b>Pennes bio et emmental râpé</b> 	<b>Brocolis à la crème</b>
 <b>Fruit</b> 		<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Fruit</b> 	<b>Purée pomme-fraise bio</b> 	<b>Cake aux pépites de chocolat</b> 

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade coleslaw	Friand au fromage	Salade d'endives et dés de mimolette	Salade de blé bio provençale	Betteraves vinaigrette
	<b>Plat complet :</b>  <b>Pâtes</b> Teddy cheese bio et emmental râpé	Rôti de dinde sauce tomate**	Bœuf sauce diable** Lozère viande	Papillote de poisson	Jambon grill*
		Petits pois	Polenta	Chou-fleur bio béchamel	Ecrasé de pommes de terre
	Compote pomme-pêche bio	Fruit	Fruit	Yaourt sucré La Vache Occitane	Fruit bio

**Scolarest** Haute valeur environnementale Produit de saison  
 \* présence de porc \*\* présence de viande  
 Certification Environnementale niveau 2 Produit local  
 SIVOM  
 « 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 de 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 bio	 Duo de crudités et dés d'emmental	Sauté de porc aux oignons*	Bœuf sauce barbecue** Lozère viande	Salade iceberg
	Nuggets de poulet	Palet Maraîcher	Brocolis bio sautés	Haricots verts bio	Filet de colin sauce citron
	Purée de potiron	Lentilles	Mimolette	Suisse aux fruits bio	Pennes bio et emmental râpé
	Cantal	Liégeois vanille	Fruit	Fruit	Compote du chef

**Scolarest** Haute valeur environnementale Produit de saison  
 \* présence de porc \*\* présence de viande  
 Certification Environnementale niveau 2 Produit local  
 SIVOM  
 « 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 de 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) »