

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade Italienne bio  et dés d'emmental	 Samoussa aux légumes	Concombres tzatziki  et dés de mimolette	Salade de tomates	Cake au thon 
	Cordon bleu** 	Palet végétarien Italien	Veau à la forestière**  <i>Lozère viande</i> 	PLAT COMPLET Gratin de coquillettes aux dés de jambon* et emmental râpé 	Poisson pané 
	Carottes persillées	Haricots verts bio 	Riz de Camargue 		Epinards bio  à la crème
	Purée pomme abricot bio 	Camembert bio  et confiture	fruit 	Gâteau moelleux choco-amande	fruit 

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Argentine 	Australie 		Afrique du Sud 	
	Salade de blé bio  et dés d'emmental	Salade de riz bio  et dés de mimolette	Céleri rémoulade 	Mélange carnaval (chou-blanc, poivron jaune, poivron vert, radis, carotte)	Carottes râpées ciboulette 
	Poulet chimichuri** (tomate, oignon, ail, persil, jus de citron, coriandre, piment)	Barbecue snags Chipolatas* 	Sauté de veau au jus** 	Chakalaka (Haricot rouge, pois chiche, poivron, tomate, sauce tomate)	Nuggets de poisson et ketchup 
	Courgettes salsa tuco	Purée de patates douces	Pâtes	Mélange 5 céréales	Pommes noisettes 
	fruit bio  	fruit 	Gouda bio  et confiture	Yaourt vanille La Vache Occitane 	Mousse au chocolat

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de lentilles bio	Plat complet Ravioli farci épinard bio et emmental râpé	Quiche lorraine*	Carottes râpées et dés d'emmental	Salade de tomates
	Bœuf sauce barbecue**		Papillote de colin	Sauté de poulet à la provençale**	Thon à la Sicilienne
	Haricots beurre bio	Suisse aux fruits bio	Gratin de brocolis	Pommes de terre	Coquillettes bio et emmental râpé
	Cantal et confiture	fruit	Yaourt abricot La Vache Occitane	fruit	Far Breton nature

Scolarest
COCU / VÉGÉTARIEN / FÉCONDITÉ

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

Certification Environnementale niveau 2
Produit local

SIVOM
Mars 2023 - octobre 2023

« 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	Salade de blé bio basilic	Roulé fromage	Salade iceberg	Radis / beurre
	Poulet sauce cacciatore**	Poisson pané	Rôti de dinde sauce miel**	Bœuf sauce camarguaise**	Dahl de lentilles
	Piperade	Courgettes bio à l'indienne	Carottes Vichy	Macaronis bio et emmental râpé	Riz bio
	Maestro chocolat	fruit	fruit	Compote de pommes	Le Carré bio et confiture

Scolarest
COCU / VÉGÉTARIEN / FÉCONDITÉ

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

Certification Environnementale niveau 2
Produit local

SIVOM
Mars 2023 - octobre 2023

« 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
	Friand au fromage	Salade de vampires ébouriffés (carottes et céleri)	F E R I E	Chou-blanc rémoulade et dés de mimolette	Hoki à la catalane 
	Sauté de bœuf au jus** 	HALLOWEEN Nuggets de blé		Poulet lemonato** 	Semoule bio aux petits légumes 
	Chou-fleur béchamel 	Purée de potiron 		Riz bio 	Suisse sucré
	fruit 	Camembert bio et confiture 		Crème dessert vanille bio 	fruit 

Scolarest
GOÛT / PRATIQUÉ / PROXIMITÉ

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

Certification Environnementale niveau 2
Produit local 

SIVOM
Service autonome
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). »