

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas végétarien
Sauté de bœuf ** sauce bourguignonne	Riz arlequin	Chou rouge bio vinaigrette	Salade coleslaw bio	Betteraves vinaigrette	
Carottes sautées bio	Cubes de colin pané	Sauté de dinde** sauce ciboulette	Sauté de poulet** sauce au miel	Plat complet Gnocchis crème de fromage	
Saint nectaire	Epinards bio béchamel	Pommes noisette	Macaronis et Emmental râpé		
Fruit	Compote abricots	Fruit bio	Yaourt aux fruits vache occitane	Cake maison	

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Sauté de bœuf** sauce camarguaise	Salade iceberg et dès de Mimolette	Salade de pommes de terre mayonnaise bio	Carottes râpées	
Palet maraîcher	Riz	Plat complet Cassoulet*	Sauté de dinde ** sauce crème	Thon à la sicilienne	
Petits pois bio	Vache qui rit bio		Haricots beurre persillés bio	Coquillettes bio et Emmental râpé	
Liégeois vanille	Fruit	Purée de pommes bio	Fruit	Yaourt aux fruits vache occitane	

AFRICA TOUR

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas végétarien
	Blé bio à la provençale 	Colin sauce provençale 	Duo de crudités	Poulet** yassa  	Dahl de lentilles bio 
	Emincé de poulet** aux herbes 	Semoule bio aux petits légumes 	Sauté de veau** sauce forestière  	Carottes au cumin 	Riz de Camargue 
	Chou fleur Béchamel 	Cantal 	Farfalle et Emmental râpé	Petit suisse sucré 	Tomme blanche
	Flan caramel 	Orange bio 	Crème dessert chocolat bio 	Rocher coco	Fruit 

* présence de porc ** présence de viande

Légendes : produit local 

produit de saison 

SIVOM
 Séchage encoûte et saison

Scolarest
 GOUT / 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) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas végétarien
	Poisson pané 	Salade italienne bio 	Carottes râpées à l'orange 	Sauté de bœuf** sauce tex mex  	Céleri vinaigrette 
	Purée de potiron	Sauté de poulet** sauce crème	Jambon* grill sauce provençale	Haricots beurre persillés	Plat complet
	Camembert	Brocolis bio 	Pommes de terre bio 	Edam bio 	Raviolis de légumes bio et Emmental râpé 
	Fruit 	Saint Nectaire et confiture  	Gélifié chocolat	Fruit	Yaourt sucré

* présence de porc ** présence de viande

Légendes : produit local 

produit de saison 

SIVOM
 Séchage encoûte et saison

Scolarest
 GOUT / 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) »