

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Taboulé	Steak de soja sauce tomate	Carottes râpées	Chou-blanc sauce cocktail
		Colin sauce Nantua	Purée de céleri	Picadillo à la cubaine**	Sauté de veau sauce tomate**
		Julienne de légumes bio	Yaourt aromatisé	Riz bio	Farfalles et emmental râpé
		Fruit	Fruit	Edam bio et confiture	Maestro chocolat

Scolarest
 GOÛT / FAIR TRADE / PROXIMITÉ

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

Certification Environnementale niveau 2
 Produit local

SIVOM
 éponge écologique et sésame

« 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
	Macédoine Mayonnaise	Salade de blé bio aux dés d'emmental	Salade de chou-rouge	Salade verte iceberg	Céleri bio vinaigrette aux dés de mimolette
	PLAT COMPLET Raviolis TEX MEX et Emmental râpé	Cordon bleu**	Sauté de porc sauce piccata romana*	PLAT COMPLET Lasagnes de bœuf**	Cubes de poisson pané
		Chou-fleur bio à la crème	Riz bio		Purée de carottes
	Fruit	Fruit	Tomme blanche et confiture	Flan chocolat	Royaume

Scolarest
 GOÛT / FAIR TRADE / PROXIMITÉ

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

Certification Environnementale niveau 2
 Produit local

SIVOM
 éponge écologique et sésame

« 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
	Mélange coleslaw bio 	 Nuggets de blé	Salade verte  iceberg aux croûtons	Céleri bio  sauce bulgare	Persillade de pommes de terre
	Sauté de veau au jus** 	Purée de potiron	Bœuf  sauce barbecue**	PLAT COMPLET Gratin de coquillettes aux dés de jambon* et emmental râpé	Poisson poêlé au beurre 
	Lentilles au jus	Camembert à la coupe	Polenta		Epinards bio  à la crème
	Maestro vanille	Fruit 	Yaourt bio aromatisé 	Purée de pommes	Yaourt sucré

Scolarest
BOULANGERIE PROXIMITÉ

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

Certification Environnementale niveau 2 
Produit local   

« 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
	 Macédoine Mayonnaise	Taboulé	Friand au fromage	Carottes râpées bio 	Salade verte  iceberg aux dés de mimolette
	PLAT COMPLET Pâtes Teddy cheese bio  et Emmental râpé	Filet de colin d'Alaska pané 	Rôti de veau aux herbes**	Couscous de bœuf et merguez** 	Jambon grill*
		Brocolis béchamel 	Petits pois	Semoule bio 	Purée de patates douces
	Fruit 	Yaourt aromatisé	Fruit 	Coulommiers à la coupe et miel	Purée de fruits du chef 

Scolarest
BOULANGERIE PROXIMITÉ

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

Certification Environnementale niveau 2 
Produit local   

« 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
	Crêpe tomate mozzarella	Salade Italienne bio  aux dés d'Emmental	Mélange coleslaw	 Cari de lentilles et potiron	Salade verte iceberg 
	Veau marengo** 	Nuggets de poulet**	PLAT COMPLET Hachis parmentier de bœuf** 	Riz bio 	Thon à la Sicilienne
	Haricots beurre	Duo de carottes jaunes et oranges		Suisse aux fruits bio 	Pennes bio  et Emmental râpé
	Fruit 	Fruit 	Mimolette et confiture	Banane et sauce chocolat	 Crêpe au chocolat