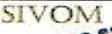


**Repas végétarien**

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de blé bio et dés d'emmental	 Carottes râpées	Salade Waldorf (Céleri, pomme, mayonnaise, noix, raisins)	Filet de colin sauce aurore 	Nem au poulet**
	Filet de poulet New Delhi**	Plat complet : Teddy cheese bio et Emmental râpé	Sauté de veau sauce tomate**	Purée de potiron 	Sauté de porc au caramel* 
	Chou-fleur		Lentilles aux petits légumes	Chanteneige	Riz à la chinoise
	Fruit	Suisse aux fruits	Maestro vanille	Banane bio et sauce chocolat	Yaourt sucré bio

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

**Certification Environnementale niveau 2**  **Produit local**  **SIVOM**  *Boissons végétales et salées*

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 de 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) »

**Semaine du 12 au 16 Février 2024 - vacances scolaires**

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade pastourelle bio et dés mimolette	Salade Carnaval et dés d'emmental (carottes, chou-blanc, maïs, radis, poivron vert)	Croisillon au fromage	Céleri rémoulade	 Salade verte iceberg
	Papillote de poisson 	Cordon bleu** 	Saucisses de Toulouse*	Bœuf à la forestière** 	Plat complet : Gnocchis bio crème de fromage et emmental râpé
	Carottes bio	Purée de pommes de terre	Légumes potée savoyarde	Semoule bio	
	Fruit	Beignet chocolat	Fruit	Emmental et confiture	Far Breton du chef 

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

**Certification Environnementale niveau 2**  **Produit local**  **SIVOM**  *Boissons végétales et salées*

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 de 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
	Pizza au fromage	Carottes bio râpées	Salade de riz et dés mimolette	Salade verte iceberg	Dos de colin d'Alaska pané
	Saucisses de volaille**	Sauté de bœuf sauce barbecue** <i>Lozère viande</i>	Omelette	Plat complet : Gratin de coquillettes aux dés de jambon* et Emmental râpé	Epinards bio à la crème et pommes de terre
	Haricots verts bio persillés	Purée de potiron	Ratatouille		Suisse aux fruits
	Fruit	Pointe de brie et miel	Fruit	Yaourt bio aromatisé	Cake au cacao du chef

**Scolarest**  
GOUT / FRAISSEUR / PROXIMITÉ

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

Certification Environnementale niveau 2  
Produit local

SIVOM  
Gérange cadoute et 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) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Salade de blé basilic et dés d'Emmental	Salade de chou-blanc	Salade verte iceberg	Carottes râpées
	PLAT COMPLET Raviolis bio farcis oriental et Emmental râpé	Veau à la crème**	Sauce bolognaise de bœuf**	PLAT COMPLET Tartiflette à la volaille gratinée au reblochon**	Gratin de poisson et Emmental râpé
		Haricot beurre	Macaronis bio et emmental râpé		Riz bio
	Fruit	Fruit	Fromage blanc aromatisé	Yaourt sucré bio	Purée de fruits du chef

**Scolarest**  
GOUT / FRAISSEUR / PROXIMITÉ

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

Certification Environnementale niveau 2  
Produit local

SIVOM  
Gérange cadoute et 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) »