














Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves ciboulette 	Salade de blé à la provençale et dés de mimolette	Taboulé	Salade de tomates et maïs 	Thon à la sicilienne
	Chipolatas * Lozère viande 	Emmcé de poulet** bio à la crème 	Steak haché ** de bœuf bio au jus 	Lentilles à l'indienne	Torsades bio et Emmental râpé 
	Purée de pommes de terre	Haricots verts bio persillés 	Carottes sautées 	Riz de Camargue 	Fromage blanc bio sucré 
	Mousse au chocolat bio 	Fruit bio 	Yaourt aromatisé bio 	Gouda et confiture	Fruit 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance cuisine et animation

Scolarest
GOÛT / 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) »

Semaine des saveurs créoles		LA SEMAINE DU GOÛT DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022			33 ^{ÈME} ÉDITION	17 ^{ÈME} SAVEURS CRÉOLES
Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Salade Saint Barth Riz /Ananas/Haricots rouges	Duo de crudités et dés d'Emmental	Poisson pané 	Concombres vinaigrette 	Cake salé maison	
	Sauté de bœuf** Lozère viande sauce tomate 	Colombo de porc * 	Piperade bio 	Omelette au fromage	Cari de poulet** 	
	Haricots beurre persillés	Courgettes bio au lait de coco et pommes de terre 	Brie	Purée de carottes	Riz de camargue 	
	Flan caramel bio 	Ananas au sirop 	Fruit 	Rocher coco 	Yaourt sucré bio 	

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance cuisine et animation

Scolarest
GOÛT / 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
 Tarte au fromage		 Carottes râpées à l'orange	Salade iceberg	Trio de crudités	Salade d'endives et dés d'Emmental
 Sauté de porc ** au jus		Nuggets de blé	Raviolis de bœuf** et Emmental râpé	Emincé de poulet** lemoneto bio	Hoki sauce catalane
 Chou fleur bio béchamel		Haricots blancs à la tomate	(plat complet)	Ecrasé de pommes de terre bio	Boullgour aux courgettes
 Fruit		Cantal AOP et confiture	Fruit	Crème dessert bio chocolat	Le dessert de ma mamie

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Couscous de Bœuf**		Salade de tomates	Sauté de poulet** sauce provençale	Concombres bio au fromage blanc	Cake salé maison
 Semoule bio		Beignets de calamar et mayonnaise	Petits pois et carottes	Palet maraîcher	Jambon *
 Chanteneige bio		Riz de Camargue	Pont l'évêque	Ratatouille bio et pommes de terre	Coquillettes et Emmental râpé
 Fruit		Liégeois chocolat bio	Fruit	Petit Chou vanille	Fruit