

Repas végétarien

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

**Scolarest** OCULT PARTIAL PROXIMITÉ Haute valeur environnementale Produit de saison \* présence de porc \*\* présence de viande Certification Environnementale niveau 2 Produit local SIVOM Régime cédente et saléon

« 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 du 9 au 13 Octobre 2023

Repas végétarien

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

**Scolarest** OCULT PARTIAL PROXIMITÉ Haute valeur environnementale Produit de saison \* présence de porc \*\* présence de viande Certification Environnementale niveau 2 Produit local SIVOM Régime cédente et saléon

« 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 de lentilles bio	VÉGÉTARIEN 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


 \* présence de porc \*\* présence de viande  
 Haute valeur environnementale Produit de saison  
 Certification Environnementale niveau 2 Produit local  
 SIVOM  
 « 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 du 23 au 27 Octobre 2023 - Vacances scolaires

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw	Salade de blé bio basilic	Roulé fromage	Salade iceberg	VÉGÉTARIEN 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


 \* présence de porc \*\* présence de viande  
 Haute valeur environnementale Produit de saison  
 Certification Environnementale niveau 2 Produit local  
 SIVOM  
 « 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		 <b>Salade de vampires ébouriffés</b> (carottes et céleri)	<b>F E R I E</b>	<b>Chou-blanc rémoulade</b> et dés de mimolette	 <b>Hoki à la catalane</b>
 <b>Sauté de bœuf au jus**</b>	 <b>HALLOWEEN</b> <b>Nuggets de blé</b>	<b>Poulet lemonato**</b>		<b>Semoule bio</b> aux petits légumes	
 <b>Chou-fleur béchamel</b>	 <b>Purée de potiron</b>	<b>Riz bio</b>		<b>Suisse sucré</b>	
 <b>fruit</b>	<b>Camembert bio</b> et confiture	<b>Crème dessert vanille bio</b>		<b>fruit</b>	

**Scolarest**  
GOÛT / SANTÉ / PROXIMITÉ

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

Certification Environnementale niveau 2  
Produit local  
SIVOM  
Séance gratuite et saine

« 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) »