

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade pastourelle et dés de mimolette 	Carottes râpées 	Chou-blanc sauce cocktail	Salade iceberg 	Cake salé au fromage 
	Grignottes de porc* 	Filet de poulet au paprika**	Sauté de veau à l'ancienne** Lozère viande 	Lentilles bio aux petits légumes 	Cubes de poisson pané 
	Haricots beurre 	Pommes de terre	Semoule bio 	Riz bio 	Epinards bio à la crème 
	Fruit 	Edam et confiture	Emmental et confiture	Yaourt fraise  La Vache Occitane	Fruit bio 

Scolarest
 GOUT / FRAÎCHEUR / PROXIMITÉ

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

Certification Environnementale niveau 2
 Produit local 

SIVOM
 100% produits locaux et saisonniers

« 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 riz bio arlequin et dés d'emmental 	Rosette de porc*/ beurre	Rôti de dinde au jus**	Salade verte iceberg 	Céleri bio rémoulade et dés de mimolette 
	Cordon bleu** 	Bœuf sauce milanaise** Lozère viande 	Purée de céleri 	Boulettes de soja sauce tomate basilic	Poisson poêlé au beurre
	Carottes bio à la crème 	Blé à la tomate 	Yaourt abricot La Vache Occitane 	Pennes bio et emmental râpé 	Brocolis à la crème
	Fruit 	Liégeois chocolat	Fruit 	Purée pomme-fraise bio 	Cake aux pépites de chocolat 

Scolarest
 GOUT / FRAÎCHEUR / PROXIMITÉ

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

Certification Environnementale niveau 2
 Produit local 

SIVOM
 100% produits locaux et saisonniers

« 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 coleslaw	Friand au fromage	Salade d'endives et dés de mimolette	Salade de blé bio provençale	Betteraves vinaigrette
	Plat complet : Pâtes Teddy cheese bio et emmental râpé	Rôti de dinde sauce tomate**	Bœuf sauce diable** Lozère viande	Papillote de poisson	Jambon grill*
		Petits pois	Polenta	Chou-fleur bio béchamel	Ecrasé de pommes de terre
	Compote pomme-pêche bio	Fruit	Fruit	Yaourt sucré La Vache Occitane	Fruit bio

Scolarest Haute valeur environnementale Produit de saison
 Certification Environnementale niveau 2 Produit local
 * présence de porc ** présence de viande
 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
	Salade Napoli bio	 Duo de crudités et dés d'emmental	Sauté de porc aux oignons*	Bœuf sauce barbecue** Lozère viande	Salade iceberg
	Nuggets de poulet	Palet Maraîcher	Brocolis bio sautés	Haricots verts bio	Filet de colin sauce citron
	Purée de potiron	Lentilles	Mimolette	Suisse aux fruits bio	Pennes bio et emmental râpé
	Cantal	Liégeois vanille	Fruit	Fruit	Compote du chef

Scolarest Haute valeur environnementale Produit de saison
 Certification Environnementale niveau 2 Produit local
 * présence de porc ** présence de viande
 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) »