





Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de blé bio et dés d'emmental	Salade de pommes de terre mayonnaise	Bettraves vinaigrette	Carottes râpées bio	Salade iceberg et dés de mimolette
	Bœuf au paprika** Lozère viande	Escalope viennoise**	Sauté de veau sauce forestière** Lozère viande	PLAT COMPLET	Tajine de pois chiches
	Haricots verts	Chou-fleur bio à la crème	Torsades bio aux légumes du soleil et emmental râpé	Paëlla de la mer	Semoule bio
	Fruit	Fruit	Banane et nappage chocolat	Flan chocolat	Yaourt abricot Lait âge d'or

Scolarest * présence de porc ** présence de viande

Haute valeur environnementale
Produit de saison

Certification Environnementale niveau 2
Produit local

SIVOM
Mélange céréales et légumes secs

« 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) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri bio rémoulade	Salade de riz bio Arlequin et dés d'emmental	Salade de chou-rouge et dés d'Emmental	Carottes bio râpées et dés d'Emmental	Colin poêlé au beurre
	PLAT COMPLET	Bœuf Stroganoff** Lozère viande	Rôti de dinde**	Sauté de porc à la moutarde*	Pommes de terre vapeur
	Tortellini ricotta épinards sauce tomate et emmental râpé	Julienne de légumes	Purée de butternut bio	Semoule bio	Suisse aux fruits bio
	Liégeois vanille	Fruit	Tarte aux pommes	Fruit	Clafoutis à la fleur d'oranger

Scolarest * présence de porc ** présence de viande

Haute valeur environnementale
Produit de saison

Certification Environnementale niveau 2
Produit local

SIVOM
Mélange céréales et légumes secs

« 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 iceberg	Salade Italienne bio et dés d'Emmental	Plat complet :	Surimi mayonnaise	Pesca meunière
	Plat unique : Raviolis de bœuf** et emmental râpé	Palet Italien	Parmentier de patates douces bio**	Emincé de poulet ** aux marrons	Purée de brocolis
	Yaourt sucré bio	Haricots beurre persillés	Petit roulé Fol Epi	Pommes pins	Gouda bio
		Fruit	Brownie et Chocolat de Noël	Entremet au chocolat de Noël et Bonhomme de Neige en chocolat	Fruit

Scolarest Haute valeur environnementale Produit de saison
 * présence de porc ** présence de viande
 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
		Salade de blé tex-mex	Marmite de saumon sauce tomate	Céleri rémoulade	Salade iceberg
		Bœuf bourguignon** Lozère viande	Ratatouille et pommes de terre	Blanquette de poulet**	Macaronis bio et Emmental râpé
		Carottes sautées	Yaourt vanille Lait âge d'or	Riz bio	sauce tomate aux lentilles bio
		Edam bio et confiture	Fruit	Pointe de brie et miel	Crème dessert caramel

Scolarest Haute valeur environnementale Produit de saison
 * présence de porc ** présence de viande
 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) »