

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Betteraves bio à la ciboulette</b>	<b>Chandeleur</b>		<b>Salade verte iceberg</b>	<b>Salade Marco Polo aux dés de mimolette</b>
	<b>Omelette au fromage</b>	<b>Purée de potiron</b>	<b>Colombo de porc*</b>	<b>Couscous de bœuf bio**</b>	<b>Nuggets de colin</b>
	<b>Duo petits pois bio et carottes bio</b>	<b>Yaourt sucré La Vache Occitane</b>	<b>Riz façon Pilaf</b>	<b>Semoule bio</b>	<b>Haricots beurre</b>
	<b>Fruit</b>	<b>Crêpe au chocolat</b>	<b>St Nectaire</b>	<b>Fromage blanc aromatisé vanille</b>	<b>Cake au cacao</b>

\* présence de porc  
\*\* présence de viande

SIVOM  
Mélange céréales et saison

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
	<b>Sauté de dinde à la crème**</b>	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Radis beurre</b>	<b>Salade verte iceberg</b>	<b>Samoussa</b>
	<b>Carottes sautées bio</b>	<b>Porc aux pruneaux*</b>	<b>Bœuf mironton**</b>	<b>Boulettes de soja tomate basilic</b>	<b>Filet de colin sauce chinoise</b>
	<b>Vache qui rit bio</b>	<b>Poêlée de légumes</b>	<b>Duo de boulgour et courgettes</b>	<b>Torsades bio aux légumes du soleil +emmental râpé</b>	<b>Riz à l'asiatique</b>
	<b>Cookie pépites de chocolat bio</b>	<b>Fruit</b>	<b>Yaourt aromatisé vanille La Vache Occitane</b>	<b>Compote de pomme bio</b>	<b>Cantal (+confiture)</b>

\* présence de porc  
\*\* présence de viande

SIVOM  
Mélange céréales et saison

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) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Gordon bleu**</b> 	<b>Plat complet</b>	<b>Pâté de campagne*</b> et cornichons	<b>Plat complet</b>	<b>Carottes râpées</b>
	<b>Epinards bio à la crème</b> +PDT 	<b>Brandade de colin</b>	<b>Veau au paprika**</b>  	<b>Petit salé aux lentilles bio*</b>  	<b>Bolognaise de tofu</b>
	<b>Bûche de chèvre</b>	<b>Edam bio</b> 	<b>Beignets de chou-fleur</b>	<b>Salade verte iceberg aux dés d'emmental</b> 	<b>Macaronis + emmental râpé</b>
	<b>Fruit</b> 	<b>Fruit</b> 	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Fruit bio</b> 	<b>Compote de pomme bio</b> 

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Salade de pois chiches bio</b> 	<b>Filet de colin à la crème d'aneth</b>	<b>Carottes râpées bio</b> aux dés d'emmental 	<b>Plat complet</b>	<b>Salade d'endives aux dés de fourme d'Ambert</b> 
	<b>Escalope panée végétale</b>	<b>Purée de brocolis bio</b> 	<b>Poulet sauce tex mex**</b>  	<b>Tartiflette*</b>	<b>Rôti de bœuf**</b> 
	<b>Ratatouille bio à l'huile d'olive + coquillettes</b> 	<b>Yaourt sucré La Vache Occitane</b> 	<b>Blé aux petits légumes</b>	<b>Salade verte iceberg et olives noires</b> 	<b>Riz</b>
	<b>Flan vanille bio</b> 	<b>Brownie aux noix de pécan</b>	<b>Fruit</b> 	<b>Fruit</b> 	<b>Fruit</b> 