Bon pour la santé

Semaine du 3 au 7 Mai 2021

Bon appétit !

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Persillade de pommes de terre	Crêpe au fromage	Salade verte iceberg	Paëlla végétarienne	Salade de blé au basilic et dés d'emmental
	Escalope viennoise**	Filet de colin meunière	Veau Marengo* Lozère viande	Riz bio	Bœuf sauce barbecue** Lozère viande
	Haricots verts persillés bio	Poêlée de légumes villageoise	Semoule bio	Bûche de chèvre *+ miel*	Brocolis sautées
	Maestro vanille	Fruit	Gouda bio	Compote bio de fruits	Fruit

Scolarest GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM Gérange cadoule et salaison

« 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) »

Bon pour la santé

Semaine du 10 au 14 Mai 2021

Bon appétit !

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé bio	Betteraves bio vinaigrette *+ dés de mimolette*	Salade de tomates bio et dés d'emmental		
	Omelette au fromage	Veau sauce miel et thym** Lozère viande	Filet de hoki à la sétoise	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
	Ratatouille à l'huile d'olive et riz	Pommes de terre	Gratin de courgettes bio		
	Fruit	Fruit	Muffin pépites de chocolat		

Scolarest GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM Gérange cadoule et salaison

« 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) »

Bon pour la santé

Semaine du 17 au 21 Mai 2021

Bon appétit !

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Poulet sauce chasseur**	Radis émincés beurre	**Rôti de bœuf**** Lozère viande *+ ketchup*	Mélange coleslaw	Salade verte iceberg et dés d'emmental
	Epinards à la créme et pommes de terre	Filet de hoki à la fondue de poireaux	Macaronis bio +emmental râpé	**Chipolatas *** Lozère viande	Dahl de lentilles bio
	Bûche de chèvre *+ miel*	Purée de carottes bio	Fromage blanc aromatisé	Gratin Dauphinois	Riz bio
	Fruit	Yaourt à la vanille Vache Occitane	Fruit	Crème chocolat bio	Cake aux pépites de chocolat

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM Bérange Cadoule et Salaison

« 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) »

Bon pour la santé

Semaine du 24 au 28 Mai 2021

Bon appétit !

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Tartare de tomates	Salade de concombre bio	Carottes râpées et dés d'emmental	**Bœuf à la camarguaise**** Lozère viande
	FERIE	Raviolis +emmental râpé	Cassolette de colin	**Poulet lemonato****	Riz bio
		de légumes	aux pommes de terre	Semoule bio	Yaourt sucré La Vache Occitane
		Crème dessert vanille bio	Cantal *+ confiture*	Fruit	Pomme Golden

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM Bérange Cadoule et Salaison

« 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) »

... Bon pour la santé

Semaine du 31 Mai au 4 Juin 2021

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Repas végétarien		*Repas cubain*	
	Sauté de dinde à l'ancienne**	Salade de concombres bio	Mélange coleslaw	Salade verte iceberg et dés d'emmental	Piémontaise aux œufs et dés de mimolette
	Carottes braisées bio	Nuggets de blé + ketchup	Jambon blanc*	Picadillo à la cubaine bio	Poisson pané
	Brie bio	Purée d'haricots verts	Farfalles +emmental râpé	Riz bio	Gratin de chou-fleur bio
	Fruit	Maestro au chocolat	Tarte aux pommes	Fruit	Banane *+ nappage chocolat*

* présence de porc

** présence de viande

Scolarest GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

SIVOM Gérange cadoule et salaison

« 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) »