


Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Radis beurre	Salade catalane	Courgettes râpées et dés de mimolette	Salade de blé bio au basilic et dés d'emmental 
Plats principaux	Bâtonnets de colin d'Alaska 	Sauté de dinde aux olives** 	Chipolatas *  	Chili de légumes	Bœuf à la provençale**  
Garnitures	Epinards à la crème (+ PDT)	Pommes dauphines	Macaronis bio  (+ emmental râpé)	Riz de Camargue 	Poêlée de légumes méridionale
Produits laitiers / Dessert	Fruit	Fruit	Compote bio  de fruits	Crème vanille bio 	Yaourt sucré 

MANGER

APPRENDRE

VIVRE

 Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoué
et
saison

« 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
Hors d'œuvre	Betteraves bio à la ciboulette 	Quiche de volaille	Salade d'endives et dés de fourme d'Ambert 	Taboulé et dés de mimolette	Salade verte et dés de fourme 
Plats principaux	Boulettes de soja sauce tomate basilic	Veau à l'ancienne**  	Poulet basquaise** 	Sauté de porc forestier*  	Thon à la sicilienne
Garnitures	Petits pois bio 	Carottes bio sautées 	Riz de Camargue 	Haricots verts bio 	Torsades bio 
Produits laitiers / Dessert	Flan à la vanille	Fromage blanc aux fruits 	Fruit	Eclair au chocolat	Fruit bio 

Plats	LUNDI 	MARDI 	MERCREDI 	JEUDI 	VENDREDI 
Hors d'œuvre	Salade de pois chiches et dés de fourme 	Trio de crudités	Duo de tomates et maïs	Macédoine de légumes bio 	Salade verte iceberg
Plats principaux	Cordon bleu** 	Filet de hoki à la fondu de poireaux	Carbonade flamande**  	Jambon blanc*  	Lentilles à l'indienne
Garnitures	Ratatouille à l'huile d'olive + riz	Purée de carottes bio 	Farfalles (+emmental râpé)	Gratin Dauphinois	Riz de Camargue 
Produits laitiers / Dessert	Yaourt brassé fraise 	Flan pâtissier	Fruit	Fruit	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE



* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoué et saison

« 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
Hors d'œuvre	Salade Napoli bio et dés de mimolette	Persillade de pommes de terre bio et dés de fourme	Salade verte bio	Carottes râpées	Salade de riz bio camarguaise
Plats principaux	Sauté de dinde cacciatore**	Rôti de veau au jus**	Couscous de bœuf et merguez**	Gnocchis aux légumes sauce tomate	Filet de poisson poêlé au beurre
Garnitures	Haricots beurre	Purée de céleri	Semoule bio	(+emmental râpé)	Gratin de chou-fleur bio
Produits laitiers / Dessert	Fruit	Suisse bio aux fruits	Cantal	Fruit	Yaourt à la vanille

MANGER

APPRENDRE

VIVRE



* présence de porc

** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoute
et
saison

« 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
Hors d'œuvre	Taboulé bio 	Rosette*	1er avril ! Salade du pêcheur au thon 	Salade verte iceberg	Mélange coleslaw
Plats principaux	Omelette au fromage	Fricassé de poulet New Delhi** 	Nuggets de poisson 	Rôti de bœuf** (+ketchup) 	Gratin de poisson aux fruits de mer
Garnitures	Epinards bio à la crème (+PDT) 	Carottes bio sautées 	Légumes au curry	Pennes bio (+emmental râpé) 	Riz 
Produits laitiers / Dessert	Fruit	Liégeois au chocolat bio 	Gouda bio 	Fruit	Fruit

MANGER

APPRENDRE

VIVRE



* présence de porc

** présence de viande

SIVOM
Mélange cadoule et saison

« 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) »