

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de blé bio au basilic 	Radis émincés beurre bio  	Melon  	Bonne rentrée ! Plat complet	Salade de tomates aux dés de mozza 	
 Poulet cacciatore** 	Rôti de veau** 	Plat complet	Raviolis au bœuf** et emmental râpé 	Poisson pané 	
 Haricots verts bio 	Purée de céleri	Dahl de lentilles et riz	Yaourt sucré bio 	Gratin de courgettes bio 	
 Maestro vanille	Fruit 	Crème dessert chocolat	Compote de fruits bio 	Fruit 	

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade Pastourelle bio		Pizza au fromage	Melon 	Salade de tomates bio 	Salade verte Iceberg 
 Grignottes de porc*		Dos de colin sauce citron 	Sauté de poulet Orange-coco** 	Sauté de bœuf** au jus Lozère viande 	Palet italien végétarien 
 Brocolis		Haricots verts bio 	Riz bio 	Purée de pommes de terre	Haricots blancs à la tomate
 Flan vanille		Fruit	Yaourt aromatisé	Fruit 	Petits suisses aux fruits bio 

Pour les mois à venir des changements de menus sont possibles, la conjoncture actuelle étant à l'origine de nombreuses difficultés d'approvisionnements, merci pour votre compréhension.
« 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
 Riz bio Arlequin 		Sauté de bœuf sauce provençale** 	Hoki sauce Finlandaise 	Trio de crudités et dés de mimolette 	Salade coleslaw
 Poulet aux olives** 		Blé bio 	Pommes de terre sautées bio 	Steak de soja au curry	Plat complet
 Haricots beurre persillés		Gouda bio 	Yaourt aux fruits	Pennes bio et Emmental râpé 	Brandade de poisson
 St Nectaire et confiture 		Flan nappé caramel	Fruit 	Clafoutis aux pommes 	Fruit 

Pour les mois à venir des changements de menus sont possibles, la conjoncture actuelle étant à l'origine de nombreuses difficultés d'approvisionnements, merci pour votre compréhension.
« 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
 Sauté de porc sauce aux oignons* <i>Lozère viande</i>		Carottes rapées vinaigrette 	Tomates vinaigrette et dés de mozzarella 	Salade de lentilles bio 	Salade de riz camarguais 
 Courgettes sautées bio 		Pesca meunière 	Rôti de veau aux herbes** 	Clafoutis de courgettes bio à la provençale 	Emincé de volaille**
 Tomme blanche		Bio Pommes de terre et Epinards à la crème 	Petits pois	Cantal	Chou fleur à la crème
 Crêpe au chocolat		Pont l'Evêque et miel 	Petits choux	Fruit 	Fruit

* présence de porc ** présence de viande

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé		Salade verte iceberg et dés d'emmental 	Rôti de porc sauce charcutière* 	Crêpe au fromage 	Salade de tomates 
 Sauté de dinde au jus**		Poisson poêlé au beurre 	Haricots verts bio persillés 	Lentilles à l'indienne	Carbonade de bœuf** <i>Lozère viande</i> 
 Carottes sautées		Blé bio à la provençale 	Camembert	Riz bio 	Macaronis bio et Emmental râpé 
 Fruit		Flan au chocolat	Semoule au lait nappé de caramel	Fruit 	Le dessert de ma mamie 

* présence de porc ** présence de viande