

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Betteraves et maïs en salade	Salade d'endives 	 Salade verte Iceberg et dés de mimolette	Persillade de pommes de terre
	Sauté de porc* sauce stroganoff	Sauté de poulet ** au paprika	Rôti de bœuf** sauce barbecue	Chili de légumes bio	Pesca meunière
	Carottes sautées bio	Purée de pommes de terre	Macaronis bio et emmental râpé	Riz	Gratin de chou-fleur bio
	Fruit bio	Compote de pêche	Flan nappé caramel	Fruit bio	Yaourt vanille vache occitane

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Sérance cadoue
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 Repas végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade de riz bio	Carottes râpées bio	Médaillon de surimi	Pâté de volaille en croûte	Poisson pané
	Palet végétarien à l'italienne	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	Emincé de poulet ** aux marrons	Purée de brocolis
	Haricots verts persillés bio	Raviolis de boeuf** et Emmental râpé	Parmentier de patates douces	Pomme pin	Yaourt sucré bio
	Crème dessert vanille	Saint Nectaire AOP et confiture	Mini chou à la crème et chocolat de Noël	Dessert de Noël et chocolat de Noël	Fruit

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Sérance cadoue
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 Repas végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
	Salade verte Iceberg et dés de brebis	Céleri vinaigrette bio  	Sauté de dinde ** sauce crème 	Taboulé	Carottes râpées bio  
	Steak de soja sauce curry	Sauté de bœuf** au paprika  	Haricots beurre persillés	Pesca meunière 	Roti de porc* sauce tomate
	Semoule	Blé bio à la provençale 	Brie bio 	Epinards à la crème	Coquillettes bio et emmental râpé 
	Fromage blanc bio et sucre	Mimolette et confiture	Fruit 	Eclair au chocolat	Fruit 

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
	Roti de dinde** au jus	Salade d'endives et dés de fourme d'Ambert 	Salade coleslaw 	Salade verte Iceberg 	Poulet basquaise**  
	Purée de potimarron bio 	Dahl de lentilles	Poisson papillote 	Sauté de bœuf** sauce tomate  	Boulgour bio 
	Cantal AOP  	Riz	Ratatouille et pomme de terre	Torsades bio et emmental râpé 	Saint-Nectaire 
	Fruit bio 	Gouda + Confiture	Yaourt sucré bio 	Mousse au chocolat	Fruit bio 