

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade Pastorelle 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

* présence de porc ** présence de viande





Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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) »

SIVOM
Bérange cadoute et salaison

Repas végétarien

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









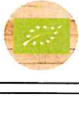
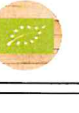








* présence de porc ** présence de viande

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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) »

SIVOM
Bérange cadoute et salaison

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Sauté de porc sauce aux oignons* Lozère viande		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** Lozère viande 
 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