Bon pour la santé

Semaine du 2 au 6 Mars 2020

Bon appétit !

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** (Pêche responsable)	**Sauté de dinde aux olives**** (Volaille Française)	**Chipolatas *** (Le Porc Français, Produit local)	**Chili de légumes**	**Bœuf à la provençale**** (Viande Bovine Française, Produit local)
Garnitures	**Epinards à la crème (+ PDT)**	**Pommes dauphines**	**Macaronis bio (+ emmental râpé)**	**Riz de Camargue** (Produit local)	**Poêlée de légumes méridionale**
Produits laitiers / Dessert	**Fruit**	**Fruit**	**Compote bio de fruits**	**Crème vanille bio**	**Yaourt sucré** (Produit local)

MANGER APPRENDRE VIVRE — Scolarest

*** 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 9 au 13 Mars 2020

Bon appétit !

Repas végétarien

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**

MANGER APPRENDRE VIVRE — Scolarest

* **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 16 au 20 Mars 2020

Bon appétit !

Repas végétarien

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 à la mayonnaise	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 — Scolarest

* 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 23 au 27 Mars 2020

Bon appétit !

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 (Produit Local)	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 (AOC)	Fruit	Yaourt à la vanille (Produit Local)

MANGER APPRENDRE VIVRE — Scolarest

* 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 30 Mars au 3 Avril 2020

Bon appétit !

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 — Scolarest

*** présence de porc**

**** présence de viande**

SIVOM Bérange cadoule et saleisen

« 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) »