Bon pour la santé

Semaine du 2 au 6 Septembre 2019

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Melon	Taboulé	Salade de tomates	Carottes râpées	Salade de blé camarguaise
Plats principaux	Raviolis et Fromage Râpé	Filet de poulet au paprika**	Carbonade flamande**	Rôti de dinde aux olives**	Filet de poisson meunière
Garnitures		Poêlée de légumes	Pommes de terre persillées	Riz	Haricots beurre
Produits laitiers		Suisse sucré	Emmental bio	Comté	St Nectaire
Desserts	Compote de fruits bio	Eclair au chocolat	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 9 au 13 Septembre 2019

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Pâté de campagne*	Concombres sauce bulgare	Crêpe au fromage	Salade verte bio	Betteraves bio à la ciboulette
Plats principaux	Omelette au fromage	Brandade de poisson	Poulet rôti**	Gardianne de bœuf**	Rôti de porc aux pruneaux*
Garnitures	Ratatouille et blé		Gratin de courgettes bio	Semoule bio	Macaronis bio
Produits laitiers	Cantal	Edam bio	Yaourt sucré	Petit moulé nature	Emmental râpé
Desserts	Mousse au chocolat	Glace à l'eau	Tarte aux pommes	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 16 au 20 Septembre 2019

Bon appétit !

Menu Eco-Responsable

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Persillade de pommes de terre	Salade de tomates	Radis beurre	Melon	Œufs durs mayonnaise
Plats principaux	Sauté de dinde au curry**	Steak végétal sauce tomate basilic	Rôti de veau au jus**	Chipolatas*	Pizza au fromage
Garnitures	Carottes sautées bio	Riz de Camargue	Jardinière de légumes aux pommes de terre	Petits pois bio	Salade verte
Produits laitiers	Yaourt sucré	Yaourt de soja au chocolat	Pont l'Evêque	Comté	
Desserts	Biscuit	Fruit	Muffin nature aux pépites de chocolat	Fruit	Compote de fruits bio

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM Garonne Cadouin et environs

« 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 Septembre 2019

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Crudités	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées	Salade de pâtes
Plats principaux	Cordon bleu**	Rôti de bœuf**	Mignonettes d'agneau miel et abricots**	Jambon blanc*	Filet de colin à la crème de basilic
Garnitures	Epinards à la crème (+PDT)	Purée de pommes de terre bio	Coquillettes bio	Duo de riz et ratatouille	Haricots verts
Produits laitiers	Fromage blanc sucré	Camembert bio	St Nectaire	Cantal	Samos
Desserts	Fruit bio	Fruit	Fruit	Glace à l'eau	Île flottante

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM Garonne Cadouin et environs

« 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) »