Bon pour la santé

Semaine du 30 Décembre au 5 Janvier 2020 - Vacances

Bon appétit !
Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de blé bio tex mex	Salade verte mélangée	FERIE	Radis beurre	Salade d'endives + dés fourme d'Ambert
Plats principaux	Beignets de calamars à la romaine	Rôti de bœuf ** (+ketchup)		Sauté de porc*	Lentilles à l'indienne
Garnitures	Epinards à la crème (+PDT)	Coquillettes bio +emmental râpé		Pommes de terre bio	Riz
Produits laitiers / Desserts	Bûchette de chèvre bio	Fruit		Fromage blanc aux fruits	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) »

Semaine du 6 au 10 Janvier 2020

Repas végétarien

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade italienne	Trio de crudités + dés d'emmental		Salade verte iceberg	Taboulé bio
Plats principaux	Sauté de dinde au curry**	Gardianne de bœuf**		Paëlla végétarienne	Filet de poisson poêlé au beurre
Garnitures	Haricots verts bio	Pommes de terre de légumes rostiës			Purée de carottes bio
Produits laitiers / Desserts	Dessert vanille caramel bio	Fruit		Cantal	Galette des rois

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 13 au 17 Janvier 2020

Bon appétit !

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de pois chiches + dés mimolette	Pizza au fromage		Carottes râpées	Salade de riz camarguaise
Plats principaux	Nuggets de blé	Sauté de veau**		Chipolatas*	Dos de colin sauce au citron
Garnitures	Ratatouille + riz	Carottes sautées bio		Purée de pommes de terre bio	Haricots beurre
Produits laitiers / Desserts	Fruit	Maestro bio au chocolat		Fromy	Fromage blanc à la crème de marrons

MANGER APPRENDRE VIVRE — Scolarest

* présence de porc

** présence de viande

SIVOM Bérange cadeule 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 20 au 24 Janvier 2020

Bon appétit !

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Persillade de pommes de terre bio	Salade de lentilles		Salade d'endives	Samoussa
Plats principaux	Escalope viennoise**	Porc aux pruneaux*		Boulettes de soja tomate basilic	Filet de poisson sauce chinoise
Garnitures	Epinards bio à la crème	Purée de butternut bio		Torsades bio	Riz à l'asiatique
Produits laitiers	Bûche de chèvre bio	Yaourt sucré		Fruit	Suisse bio aromatisé

MANGER APPRENDRE VIVRE — Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM Bérenge 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 27 au 31 Janvier 2020

Bon appétit !

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de blé bio basilic	Quiche de volaille		Salade verte iceberg + dés mimolette	Céleri rémoulade
Plats principaux	Sauté de dinde forestière **	Moqueca de colin		Jambon blanc*	Curry de légumes
Garnitures	Poêlée de légumes bio	Haricots verts bio		Gratin Dauphinois bio	Semoule aux raisins
Produits laitiers / Desserts	Yaourt brassé fraise	Rocher coco nappé chocolat		Fruit bio	Pointe de brie bio

MANGER APPRENDRE VIVRE — Scolarest

* présence de porc

** présence de viande

SIVOM Bérange cadoule et saleion

« 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) »