

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre		Betteraves à la ciboulette		Salade verte	Carottes râpées
Plats principaux		Sauté de Bœuf à la camarguaise**		Colin sauce citron	Saucisse de Toulouse*
Garnitures		Riz		Torsades	Haricots blancs à la tomate
Produits laitiers		Yaourt pulpé		Cantal	Chaource
Desserts		Fruit		Fruit	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM

« Règlement INCO : les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH, sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachide, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésames, sulfites, lupin ou mollusques ».

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Quiche lorraine*	Salade napoléon		Salade verte	Salade de pommes de terre
Plats principaux	Escalope viennoise**	Emincé de volaille à l'ancienne**		Petit salé*	Hoki à la crème d'aneth
Garnitures	Epinards à la crème	Carottes sautées		Lentilles	Poêlée de légumes
Produits laitiers	Chanteneige	Comté		Pont l'Evêque	Yaourt sucré
Desserts	Flan au chocolat	Fruit		Fruit	Galette

MANGER APPRENDRE VIVRE

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM

« Règlement INCO : les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH, sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachide, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésames, sulfites, lupin ou mollusques ».

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Haricots verts en salade	Salade de blé provençale		Carottes râpées	Salade verte
Plats principaux	Nuggets de poulet**	Poisson poêlé au beurre		Bourguignon de bœuf**	Steak haché de veau forestier**
Garnitures	Ratatouille et coquillettes	Brocolis à la crème		Semoule	Purée de potiron
Produits laitiers	Camembert	Bûche au lait (mélange chèvre et vache)		Chaource	Suisse aromatisé
Desserts	Fruit	Mousse au chocolat		Fruit	Pâtisserie fraîche
MANGER APPRENDRE VIVRE		* présence de porc ** présence de viande			SIVOM Mélanges croustilles et légumes

« Règlement INCO : les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH, sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachide, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésames, sulfites, lupin ou mollusques ».

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade pastourrelle	Salade verte		Mélange coleslaw	Betteraves
Plats principaux	Blanquette de volaille**	Dos de colin sauce nantua		Rôti de veau au jus**	Poisson Pané
Garnitures	Haricots verts	Purée de carottes		Gratin dauphinois	Petit pois
Produits laitiers	Pont L'évêque	Yaourt nature		Vache qui rit	Fromage blanc aux fruits
Desserts	Liégeois vanille	Biscuit		Fruit	Beignet au chocolat
MANGER APPRENDRE VIVRE		* présence de porc ** présence de viande			SIVOM Mélanges croustilles et légumes

« Règlement INCO : les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH, sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachide, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésames, sulfites, lupin ou mollusques ».