

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Pizza au fromage	Salade d'endives		Carottes râpées 	Salade verte
Plats principaux	Sauté de porc au piment d'Espelette* 	Dos de hoki à la crème de basilic		Paëlla au poulet** 	Mironton de bœuf** 
Garnitures	Carottes sautées 	Purée de patates douces		Riz 	Torsades 
Produits laitiers	Edam 	Yaourt aux fruits		Petit moulé nature	Chaource 
Desserts	Crème dessert au chocolat	Crêpe sucrée		Fruit	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance ado
et
sainies

« 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	Taboulé	Salade verte		Salade de pâtes	Radis beurre
Plats principaux	Cordon bleu**	Sauté de veau sauce aux giroles** 		Rôti de bœuf au jus** 	Filet de poisson meunière
Garnitures	Petit pois 	Pommes de terre 		Gratin de chou-fleur 	Duo de riz et ratatouille
Produits laitiers	Petit suisse	Bûche au lait (mélange chèvre et vache)		Pont l'Evêque 	Yaourt sucré
Desserts	Fruit	Fruit		Fruit	Biscuit 

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance ado
et
sainies

« 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	Crêpe au fromage	Pâté de volaille		Duo carottes râpées et céleri	Salade de lentilles
Plats principaux	Boulettes d'agneau à la tomate**	Poulet à la crème**		Lasagnes de bœuf**	Poisson Pané
Garnitures	Haricots verts	Pommes de terre			Purée de potiron
Produits laitiers	Cantal	Fromage		Chaurce	Petit suisse aux fruits
Desserts	Flan nappé caramel	Fruit		Fruit	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Sérénité, enduite et saine

« 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	F	Taboulé		Salade de blé au basilic	Salade d'endives
Plats principaux	E	Sauté de porc à la provençale*		Haut de cuisse de poulet rôti**	Filet de hoki à la sétoise
Plats d'accompagnement	R	Carottes persillées		Epinards à la crème	Purée de pommes de terre
Produits laitiers	I	Vache qui rit		Fromage blanc	Pont l'Evêque
Desserts	E	Flan vanille		Biscuit	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Sérénité, enduite et saine

« 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 ».