





Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves à la ciboulette 	F		Salade verte	Carottes râpées
Plats principaux	Escalope **viennoise	E		Gratin de poisson aux fruits de mer	Poulet rôti **
Garnitures	Petits pois	R		Coquillettes 	Riz à la gachucha*
Produits laitiers	Comté 	I		Cantal 	Pointe de brie
Desserts	Mousse au chocolat	E		Fruit	Fruit


MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Système d'adoption
et
sauvages

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier ».









Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes mayonnaise	F		F	Haricots verts en salade
Plats principaux	Lasagnes ** 	E		E	Raviolis** 
Garnitures		R		R	
Produits laitiers	Suisse aux fruits	I		I	Gruyère râpé
Desserts	Fruit	E		E	Compote de fruits 

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Système d'adoption
et
sauvages

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier ».






Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Rosette*	Persillade de pommes de terre 		Salade verte	Carottes râpées 
Plats principaux	Emincé de volaille** miel et abricot 	Hoki à l'armoricaine		Bolognaise** 	Blanquette de veau** 
Garnitures	Haricots beurre	Purée de potiron		Pennes	Riz
Produits laitiers	Tartare aux fines herbes	Pont l'Evêque 		Comté 	Bûche de chèvre (lait mélangé chèvre-vache)
Desserts	Crème dessert à la vanille 	Fruit		Fruit	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM 

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier ».

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	F	Taboulé		Salade de tomates	Salade du pêcheur
Plats principaux	E	Colombo de porc*		Picadillo ** à la cubaine 	Poisson poêlé au beurre
Plats d'accompagnement	R	Carottes sautées 		Riz 	Haricots verts 
Produits laitiers	I	Suisse sucré		Cantal 	Fromage blanc aux fruits
Desserts	E	Gaufre		Fruit	Crêpe sucrée Wahou

MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM 

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier ».