

Semaine du 02 au 06 janvier 2017

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Endives	Salade verte	Radis beurre	Mélange Coleslaw	Pizza
Plats principaux	Couscous aux boulettes d'agneau**	Sauté de bœuf sauce piquante**	Calamars à la romaine	Chippolatas (+ketchup) *	Macaronis
Garnitures	Semoule	Riz	Gratin de brocolis	Purée	à la Bolognaise**
Produits laitiers	Yaourt	Petit moulé	Camembert	Cantal	Petit suisse
Desserts	Fruit	Compote	Liégeois vanille	Fruit	Galette des rois

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE



\* présence de porc  
\*\* présence de viande

SIVOM  
Béarnaise, cadouille et saison

« 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 ».

Semaine du 09 au 13 janvier 2017

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves à la ciboulette	Taboulé	Salade de blé	Carottes râpées	Salade verte
Plats principaux	Filet de poulet forestier **	Sauté d'agneau au curry **	Rôti de dinde **	Steak haché de veau sauce barbecue**	Brandade de poisson
Garnitures	Petits pois	Carottes sautées	Haricots verts	Coquillettes	(Plat unique)
Produits laitiers	Mimolette	Fromy	St Nectaire	Yaourt	Fromage blanc
Desserts	Fruit	Flan caramel	Royaume	Fruit	Biscuit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE



\* présence de porc  
\*\* présence de viande

SIVOM  
Béarnaise, cadouille et saison

« 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 ».

Semaine du 16 au 20 janvier 2017

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de pois chiches	Charcuterie*	Salade verte	Carottes râpées	Quiche Lorraine*
Plats principaux	Poisson pané	Cappellini	Cassoulet*	Bœuf Bourguignon**	Haut de cuisse de poulet**
Garnitures	Epinards à la crème	Pomodoro Basilico	(Plat unique)	Pommes de terre	Chou fleur à la crème
Produits laitiers	Yaourt	Comté	Petit suisse	Edam	Bûche mi-chèvre
Desserts	Fruit	Compote	Fruit au sirop	Pâtisserie	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE

\* présence de porc  
\*\* présence de viande

SIVOM  
Séance caduque et saison

« 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 ».

Semaine du 23 au 27 janvier 2017

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Radis beurre	Céleri remoulade	Œuf dur	Mélange Harmonie
Plats principaux	Emincé de volaille à l'ancienne**	Rôti de veau Forestier**	Boule beef**	Filet de poisson poêlé au beurre	Fricassée de porc au caramel*
Plats d'accompagnement	Haricots verts	Gratin Dauphinois	Macaronis	Purée de potiron	Riz asiatique
Produits laitiers	Le carré	Petits suisse (x2)	Yaourt	Cantal	Chanteneige
Desserts	Mousse au chocolat		Fruit	Fruit	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE

\* présence de porc  
\*\* présence de viande

SIVOM  
Séance caduque et saison

« 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 ».