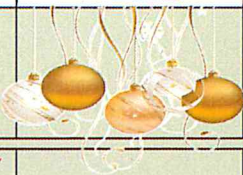





Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Quiche lorraine*		Taboulé	Mélange coleslaw	Salade verte 
Plats principaux	Bœuf à la provençale** 	Bonne année 2019 ! 	Poisson pané	Poulet basquaise** 	Gratin de pommes de terre à la lyonnaise*
Garnitures	Poêlée de légumes		Purée de potiron	Farfalles	
Produits laitiers	Fourme d'Ambert 		P'tit Louis Tartine	Carré frais 	Yaourt brassé myrtilles
Desserts	Mousse au chocolat		Fruit	Fruit	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance cuisine et saison

« 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) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Rosette*	Radis beurre	Salade verte iceberg	Duo de crudités (carottes et céleri)	Salade pastourelle
Plats principaux	Escalope viennoise** 	Sauté de veau forestier ** 	Cassoulet*	Chili Con Carne** 	Poisson poêlé au beurre
Garnitures	Haricots verts 	Pommes de terre 		Riz	Ratatouille + semoule
Produits laitiers	Cantal 	Pointe de brie	Pont l'Evêque 	Babybel	Fromage blanc sucré
Desserts	Maestro à la vanille	Fruit	Fruit	Fruit 	Galette des Rois 

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance cuisine et saison

« 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) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Courgettes râpées	Salade de riz arlequin	Salade d'endives	Taboulé
Plats principaux	Colombo de porc*	Filet de colin sauce normande	Rôti de veau au jus**	Bolognaise**	Beignets de calamars à la romaine (+citron)
Garnitures	Carottes sautées	Purée de pommes de terre	Légumes d'Antan	Pennes / Râpé	Epinards à la crème (+PDT)
Produits laitiers	St Nectaire	Bûche de chèvre	Yaourt brassé fraise		Suisse aux fruits (x2)
Desserts	Flan nappé caramel	Fruit	Madeleine	Fruit	

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise cadouise
et
saisonn

« 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) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Persillade de pommes de terre	Salade verte iceberg	Radis beurre	Salade de blé au basilic	Carottes râpées
Plats principaux	Emincé de volaille à la toscane**	Rôti de dinde au miel**	Bœuf bourguignon**	Filet de poisson meunière	Chipolatas*
Garnitures	Haricots beurre	Purée de patates douces	Riz	Gratin de brocolis	Coquillettes
Produits laitiers	Fromage blanc aux fruits	Cantal	Fourme d'Ambert	Pointe de brie	Gouda
Desserts	Fourré à la fraise	Fruit	Fruit	Fruit	Flan vanille

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise cadouise
et
saisonn

« 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) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves à la ciboulette	Quiche de volaille	Salade de riz camargaise	Mélange coleslaw	Salade verte iceberg
Plats principaux	Nuggets de poulet**	Filet de hoki sauce nantua	Jambon blanc* 	Couscous de bœuf** 	Rôti de veau** 
Plats d'accompagnement	Ratatouille + Torsettes	Carottes sautées 	Beignets de chou-fleur	Semoule 	Gratin Dauphinois
Produits laitiers	Comté 	Suisse sucré	Yaourt à la vanille	Camembert 	St Nectaire 
Desserts	Compote de fruits 	Eclair au chocolat	Tarte aux fruits	Fruit	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béresse cadoue
et salinon

« 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) »