

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Pizza	Salade verte	Chou rouge	Betteraves crues râpées	Pâté de foie*
Plats principaux	Marengo de dinde **	Blanquette de veau**	Spaghettis bolognaise**	Chipolatas* ketchup	Filet de colin sauce normande
Garnitures	Poêlée de légumes	Riz		Lentilles	Carottes sautées
Produits laitiers	Vache qui rit	Yaourt	Fromage blanc	Cantal	Camembert
Desserts	Compote	Fruit	Biscuit	Fruit	Galette des rois

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Séance cuisine 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 ».

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Crêpe fromage	Concombre en dés	Salade verte	Carottes râpées	Betteraves
Plats principaux	Haut de cuisse de poulet forestier**	Filet de hoki sauce rouille	Rôti de porc*	Raviolis au bœuf et basilic**	Sauté d'agneau tex mex**
Garnitures	Haricots verts persillés	Purée de pomme de terre	Jardinière de légumes	(plat unique)	Riz aux petits légumes
Produits laitiers	Edam	St nectaire	Yaourt	Gouda	Petit moulé
Desserts	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Royaume	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Séance cuisine 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 ».

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Radis beurre	Oeuf dur mayo	Salade verte	Haricots verts en salade
Plats principaux	Poisson pané	Rôti de dinde à la dijonnaise**	Paupiette de veau**	Bœuf** bourguignon	Colin sauce oseille
Garnitures	Epinards à la crème	Coquillettes	Salsifis	Riz	Purée de brocolis
Produits laitiers	Comté	Yaourt	Petits suisses	Le carré	Vache qui rit
Desserts	Compote	Fruit	Liégeois vanille	Fruit	Pâtisserie

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Sérénité, santé 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 ».

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Lentilles aux oignons	Macédoine de légumes	Maïs en salade	Salade verte	Carottes râpées
Plats principaux	Emincé de poulet à la toscane**	Hoki à la fondue de poireaux	Rôti de bœuf**	Couscous** au bœuf	Cordon bleu**
Plats d'accompagnement	Carottes sautées	Riz	Choux fleurs sautés	Semoule	Ratatouille et pâtes
Produits laitiers	Mimolette	Petits suisses	Yaourt	Croc lait	Cantal
Desserts	Flan caramel	Fruit	Fruit	Yopi chocolat	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Sérénité, santé 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 ».