



Semaine du 4 au 8 Janvier 2021



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre bio mayonnaise	Trio de crudités aux dés d'emmental	Jambon blanc*	Salade verte iceberg	Taboulé	
Sauté de dinde au curry**	Gardianne de bœuf**	Gratin de chou-fleur bio	Paëlla au riz de Camargue	Filet de poisson poêlé au beurre	
Haricots verts bio	Pommes de terre de légumes rostis	Cantal	Végétarienne	Purée de carottes bio	
Crème dessert vanille bio	Fruit	Fruit	Bûche de chèvre (lait mélangé chèvre et vache) + miel	Galette des rois	

* présence de porc

** présence de viande



GOÛT / PRÉPARÉ / FRAIS



= 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) =



Semaine du 11 au 15 Janvier 2021

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pois chiches aux dés mimolette	Pizza au fromage	Radis beurre	Carottes râpées olives	Betteraves vinaigrette	
Nuggets de blé	Sauté de veau**	Poulet sauce basquaise**	Chipolatas*	Dos de colin sauce au citron	
Ratatouille +riz	Haricots verts bio	Macaronis bio	Petits pois	Riz bio	
Fruit	Maestro bio au chocolat	Ptit roulé fol épi	Vache qui rit bio	Fromage blanc panaché	

* présence de porc

** présence de viande



GOÛT / PRÉPARÉ / FRAIS



= 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) =



Semaine du 18 au 22 Janvier 2021

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu**	Mélange coleslaw bio	Salade d'endives aux dés d'emmental	Salade de lentilles	Salade verte mélangée aux cerneaux de noix
	Epinards bio à la crème +PDT	Boulettes de soja tomate basilic	Bourguignon de bœuf**	Porc aux pruneaux*	Gratin de poisson aux fruits de mer
	Bûche de chèvre (lait mélangé chèvre et vache)	Torsades bio +emmental râpé	Boulgour	Purée de butternut bio	Riz
	Fruit	Fruit	Fruit	Yaourt sucré	Flan vanille bio

* présence de porc

** présence de viande

Scolarest
GOÛT PRIX PROXIMITÉ

SIVOM

« 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) »



Semaine du 25 au 29 Janvier 2021

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de blé bio basilic	Quiche de volaille	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Salade verte iceberg aux dés d'emmental
	Sauté de dinde forestière **	Moqueca de colin	Rôti de bœuf **	Couscous	Jambon blanc*
	Poêlée de légumes bio	Haricots verts bio	Farfalles +emmental râpé	de légumes	Gratin Dauphinois
	Yaourt brassé vanille	Rocher coco nappé chocolat	Fruit	Pointe de brie bio	Fruit bio Banane + chantilly

* présence de porc

** présence de viande

Scolarest
GOÛT PRIX PROXIMITÉ

SIVOM

« 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) »