

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes mayo	Salade Italienne	Salade verte
Plats principaux	Escalope Viennoise**	Sauté de veau**	Chipolatas *	Filet de poisson sce Nantua	Chili Con Carne**
Garnitures	Epinard à la crème	Coquillettes	Lentilles	Carottes sautées	Riz Bio
Produits laitiers	Camembert	Edam	Délice de chèvre	Yaourt Aromatisé	Petit moulé
Desserts	Flan chocolat	Fruit	Fruit	Crêpe au chocolat	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM *Service scolaire et extrascolaire*

« 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	Salade Verte	Persillade de pommes de terre	Salade d'endives aux pommes	Betteraves vinaigrette	Radis beurre
Plats principaux	Sauté de bœuf aux olives**	Colin à la fondue de poireaux	Lasagnes de Boeuf**	Colombo de Porc*	Poulet Basquaise**
Garnitures	Pommes dauphines	Haricots beurre		Riz aux petits légumes	Semoule
Produits laitiers	Kiri	Fromage blanc	Petit moulé	Mimolette	St Paulin
Desserts	Crème dessert caramel	Compote de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pomme fraise

MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM *Service scolaire et extrascolaire*

« 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	Salade verte Iceberg	Salade de blé au basilic	Melange Coleslaw	Crêpe au fromage	Salade d'endives vinaigrette
Plats principaux	Cordon bleu **	Roti de porc sce Forestiere *	Saumon sce rouille	Sauté de bœuf**	Penne Carbonnara*
Garnitures	Jardinière de légumes aux pommes de terre	Brocolis en purée	Riz	Carottes persillées	
Produits laitiers	Emmental	Camembert	petit suisse	Yaourt sucré	Cantal
Desserts	Liégeois chocolat	Fruit	Pêche au sirop	Tarte aux pommes	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM 

« 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	Pizza au fromage	Carottes râpées	Haricots verts en salade	Salade verte iceberg	Salade de riz
Plats principaux	Emincé de volaille à la crème**	Hachis parmentier**	Cassoulet *	Couscous au bœuf**	Filet de poisson meunière
Plats d'accompagnement	Haricots verts			Semoule	Choux fleur à la crème
Produits laitiers	Samos	Bûche de chèvre	Fromage blanc	Petit moulu nature	Petit suisse sucré
Desserts	Flan vanille	Fruit	Fruit	Compote de fruits	Eclair au chocolat

MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM 

« 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	Persillade de pommes de terre	Saucisson*	Radis beurre	Salade iceberg	Betteraves ciboulette
Plats principaux	Cordon bleu **	Rôti de dinde **Caramélisé au miel	Haut de cuisse de poulet aux olives**	Sauté de porc de l'aveyron*	Colin sce citron romarin
Plats d'accompagnement	Epinard à la crème	Carottes sautées	Purée de pommes de terre	Riz bio 	Coudes rayés à l'emmental
Produits laitiers	Cantal 	Yaourt nature sucré	Fromage	Mimolette	Fromage blanc
Desserts	Maestro vanille	Fruit	Fruit	Poire au sirop	Fruit 

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Mangez sainement
et saine

« 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 ».