

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Salade verte	Salade de blé au basilic	Carottes râpées	Salade de pommes de terre
Plats principaux	Cordon bleu **	Rôti de dinde au curry**	Veau marengo**	Bolognaise**	Filet de poisson meunière
Garnitures	Epinards à la crème	Pommes de terre	Haricots beurre	Macaronis	Brocolis à la crème
Produits laitiers	St Nectaire	Babybel	Fromage blanc aux fruits	Pont l'Evêque	Yaourt sucré
Desserts	Flan nappé caramel	Fruit	Tarte aux pommes	Fruit	Crêpe fourrée

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

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

SIVOM  
Béarnaise  
et  
saumon

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier ».

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade pastorelle	Salade d'endives	Salade verte	Mélange coleslaw	Friand au fromage
Plats principaux	Emincé de volaille aux olives**	Gardianne de bœuf*	Lasagnes**	Couscous aux boulettes d'agneau**	Filet de hoki sauce romarin citron
Garnitures	Haricots verts	Purée de pommes de terre		Semoule	Poêlée de légumes brocolis champignons et pommes de terre
Produits laitiers	Chanteneige	Cantal	Brie	Comté	Fromage blanc sucré
Desserts	Maestro à la vanille	Fruit	Fruit	Compote de fruits	Muffin aux pépites de chocolat

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

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

SIVOM  
Béarnaise  
et  
saumon

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier ».

Plats	LUNDI	Mardi Gras	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade piémontaise*	Charcuterie (rosette)*	Salade verte	Carottes râpées	Nem au poulet
Plats principaux	Escalope viennoise**	Sauté de Veau sauce tomate basilic**	Raviolis au bœuf**	Dos de colin à la crème d'oseille	Sauté de porc au caramel*
Garnitures	Petit pois	Purée de carottes		Pommes de terre	Riz à l'asiatique
Produits laitiers	Gouda	Suisse aux fruits	St Nectaire	Fromage blanc	Cantal
Desserts	Semoule au lait	Beignet au chocolat	Fruit	Crème de marrons	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

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

SIVOM  
Séance cadoué et saison

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier ».

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade italienne	Duo de crudités	Salade verte	Taboulé	Salade d'endives
Plats principaux	Poisson pané	Saucisse de Toulouse**	Emincé de volaille à la forestière**	Rôti de bœuf au jus**	Thon à la Sicilienne
Plats d'accompagnement	Duo de ratatouille et blé	Lentilles	Riz	Purée de potiron	Torsades
Produits laitiers	Edam	Comté	Yaourt sucré	Bûche de chèvre (lait mélangé)	Cantal
Desserts	Crème dessert chocolat	Fruit	Pâtisserie	Fruit	Compote de fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

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

SIVOM  
Séance cadoué et saison

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier ».