

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Crêpe au fromage	Surimi mayo	Salade verte	Carottes râpées
Plats principaux	Calamars à la romaine	Haut de cuisse** de poulet aux olives	Spaghettis** bolognaise	Pot au feu **	Gratin de poisson aux fruits de mer
Garnitures	Epinards Pommes de terre à l'indienne	Haricots verts		(plat unique)	Macaronis
Produits laitiers	St nectaire	Yaourt Camembert		Petit moulé	Petits suisses
Desserts	Fruit	Crêpe au chocolat	Compote	Flan caramel	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoué 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	Betteraves	Salade verte	Friand	Salade chinoise	Charcuterie*
Plats principaux	Omelette au fromage	Sauté** de veau à l'ancienne	Rôti de porc*	Nem's à la volaille**	Poisson poêlé au beurre
Garnitures	Petits pois	Purée	Carottes et navets à la crème	Riz à l'asiatique	Gratin de chou fleur
Produits laitiers	Mimolette	Yaourt	Fromage blanc	Babybel	Gomté
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Salade de fruits	Fruit









MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoué 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	Ouf dur mayo	Pizza	Poireaux vinaigrette	Concombre - Mais - Olives	Haricots verts
Plats principaux	Emincé** de volaille sauce tomate 	Rôti de porc* au curry	Alouette** de bœuf 	Tajine d'agneau** au miel et abricots	Hoki sauce romarin et citron
Garnitures	Jardinière de légumes 	Pommes noisettes	Ratatouille et riz	(plat unique)	Coquillettes 
Produits laitiers	Cantal 	Petits suisses	Emmental	Yaourt 	Vache qui rit
Desserts	Compote 	Fruit 	Liégeois vanille	Biscuit	Pâtisserie

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoué 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	Macédoine de légumes	Pois chiches	Choux fleurs vinaigrette	Salade verte	Radis beurre
Plats principaux	Sauté de bœuf** 	Poisson pané	Saucisse grillée* Ketchup	Emincé de volaille**	Spaghettis bolognaise** 
Plats d'accompagnement	Pommes vapeur	Carottes à la crème	Petits pois 	Riz 	
Produits laitiers	Yaourt 	Chanteneige	Camembert	Fromage blanc	Gouda
Desserts	Fruit	Flan vanille	Fruit 	Biscuit	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoué 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	Concombre et maïs	Salade verte	Salade de pâtes	Friand	Carottes râpées 
Plats principaux	Couscous** à l'agneau	Rôti de dinde**	Filet de poisson	Haut de cuisse** de poulet 	Hachis parmentier 
Plats d'accompagnement	Semoule 	Flageolets	Gratin de choux fleurs	Haricots verts persillés	(plat unique)
Produits laitiers	Edam	Samos	Yaourt	Petits suisses 	Moulé Ail et Fines Herbes
Desserts	Crème dessert chocolat	Compote 	Fruit 	Fruit	Pâtisserie

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoué
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	Pizza	Salade verte	Maquereaux tomate	Concombre et maïs	Taboulé
Plats principaux	Cordon bleu**	Sauté de veau** à la moutarde 	Poulet** 	Chipolatas* 	Hoki sauce nantua
Garnitures	Haricots verts persillés	Coquillettes 	Purée de pommes de terre	Lentilles 	Carottes sautées 
Produits laitiers	Comté 	Vache qui rit	Camembert	Fromage blanc	Edam
Desserts	Fruit 	Mousse au chocolat	Compote	Biscuit	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoufe
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 ».

