

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 **Caramelisé au miel	Haut de cuisse de poulet aux olives**	Sauté de porc de l'Aveyron*	Colin sce citron romarin
Garnitures	Epinards à la crème	Carottes sautées	Purée de pommes de terre	Riz bio	Coules rayés à l'emmental
Produits laitiers	Cantal	Yaourt nature sucré	Chaource	Mimolette	Fromage blanc
Desserts	Maestro vanille	Beignet Chocolat	Fruit	Poire au sirop	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	Cèleri rémoulade	Salade verte	Friand au fromage	Salade de tomates	Salade de blé tex mex
Plats principaux	Poisson Pané	Sauté de veau Forestière**	Saucisse *	**Gardianne de bœuf	Filet de hoki Basilic
Garnitures	Petits pois	Coquillettes bio emmental	Gratin de choux-fleur	Riz bio	Purée de brocolis
Produits laitiers	St Nectaire	St Paulain	Petit suisse	Edam	Yaourt sucré
Desserts	Flan nappé caramel	Fruit	Madeleine	Fruit	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 ».

Semaine du 13 au 17 mars 2017

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade Pastourelle	Salade verte	Salade de pois chiche	Salade d'endives	Carottes Râpées
Plats principaux	Sauté d'agneau**	Dos de colin à l'oseille	Marengo de dinde**	Saucisse de Toulouse*	Paëlla au poulet (pilon)*
Garnitures	Haricots verts persillés 	Pommes vapeur	Carottes sautées 	Lentilles	
Produits laitiers	Cantal 	Vache qui rit	Yaourt sucré	Brie	Petit moulé ail et fines herbes
Desserts	Crème dessert chocolat	Compote de fruits 	Gauffre	Fruit 	fruit 
MANGER APPRENDRE VIVRE	 * présence de porc ** présence de viande 				

« 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 ».

Semaine du 20 au 24 mars 2017

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Crepe au fromage	Blé en salade	Salade verte iceberg	Quiche lorraine*
Plats principaux	**Escalope Viennoise	Filet de hoki poêlé au beurre	**Sauté de veau sce moutarde 	**Bolognaise 	**Poulet rôti (haut de cuisse)
Garnitures	Epinards bio à la crème 	Purée de Potiron	Haricots verts persillés 	Macaronis bio 	Gratin de courgettes
Produits laitiers	Emmental 	Fromage blanc	Tome noire	Samos	Cœur de cendre Rouge Montboisier
Desserts	Fian vanille	Crème de marron	Abricot au sirop	Fruit	Fruit 
MANGER APPRENDRE VIVRE	 * présence de porc ** présence de viande 				

« 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		MARDI 	MERCREDI 	JEUDI 	VENDREDI 
Hors d'œuvre	Salade de riz	Radis beurre	Carottes râpées	Salade verte Iceberg	Concombres
Plats principaux	Emincé de volaille miel et abricots 	Mironton de Bœuf** 	Mignonette d'agneau**	Colombo d'agneau**	Brandade de poisson
Plats d'accompagnement	Battonnière de légumes	Pommes vapeur	Haricots verts 	Semoule 	
Produits laitiers	Fromage blanc	Fripon	Yaourt sucré	Chanteneige	Babybel
Desserts	Banane	Compote de fruits 	Chou à la vanille	Fruit	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 ».