

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Pizza	Salade verte	Maquereaux à la 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 pomme 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 Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance cuisine 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 ciboulette	Carottes râpées	Surimi mayo	Radis beurre	Salade de pâtes
Plats principaux	haut de cuisse** de poulet forestier	Bœuf à la** provençale	Cassoulet*	Colombo d'agneau**	Filet de poisson au beurre
Garnitures	Jardinière de légumes	Pommes dauphines	(plat unique)	Riz créole	Gratin de brocolis
Produits laitiers	Yaourt	Fourme d'ambert	Brebis crème	Petit moulé	Tomme noire
Desserts	Pâtisserie	Fruit	Fruit	Compote	Flan caramel

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance cuisine 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	Salade verte	Tomate	Carottes et radis râpés	Haricots verts en salade
Plats principaux	Cordon bleu**	Emincé** de volaille à la basquaise 	Rôti de bœuf** 	Sauté** de veau aux champignons 	Brandade de poisson
Garnitures	Ratatouille et riz 	Blé	Gratin de choux fleurs	Papillons 	(plat unique)
Produits laitiers	Fromage le petit roulé	Cantal 	Mimolette	Petits suisses 	Chanteneige
Desserts	Fruit	Yopi chocolat	Crème caramel	Fruit	Pâtisserie

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise, carottes et salmons

« 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	F	Friand fromage	Œuf dur mayo	Salade iceberg	Charcuterie*
Plats principaux	E	Blanquette** de dinde	Pâtes* à la carbonara	Couscous** au bœuf 	Hoki meunière
Plats d'accompagnement	R	Carottes sautées 	(plat unique)	Semoule	Epinards à la crème 
Produits laitiers	I	Buche mi chèvre	Yaourt 	Fondu emmental	Brie
Desserts	E	Compote	Fruit	Maestro chocolat	Fruit 

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise, carottes et salmons

« 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 ».