

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves 	Salade verte	Persillade de pommes de terre	Radis beurre	Macédoine de légumes à la mayonnaise
Plats principaux	Boulettes de bœuf au curry** 	Saucisses de Strasbourg*	Sauté de veau à l'ancienne** 	Hachis parmentier** 	Filet de colin à la sétoise
Garnitures	Petit pois	Coquillettes 	Haricots beurre		Riz
Produits laitiers	St Paulin	St Nectaire 	Suisse aromatisé	Yaourt pulvé	Pont L'Evêque 
Desserts	Fruit	Fruit	Croisillon à l'abricot	Fruit	Crème dessert vanille

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise enduite
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	Taboulé	Carottes râpées 	Salade de blé provençale	Salade verte	Pâté de campagne*
Plats principaux	Emincé de volaille à la moutarde** 	Bœuf Bourguignon** 	Rôti de porc aux pruneaux*	Chili con carne** 	Filet de poisson poêlé au beurre
Garnitures	Haricots verts 	Papillons 	Purée de brocolis	Riz 	Gratin de chou-fleur
Produits laitiers	Comté 	Rondelé	Fromage blanc sucré	Cantal 	Yaourt sucré 
Desserts	Liégeois au chocolat	Fruit	Pâtisserie	Fruit	Tarte aux fruits

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise enduite
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 Napoli	Salade verte	Pizza	Endives vinaigrette	Mélange coleslaw
Plats principaux	Cordon bleu**	Hoki à la fondue de poireaux	Rôti de dinde au paprika**	Sauté de porc piccata romana*	Rôti de bœuf ** (+ ketchup)
Garnitures	Duo de ratatouille et riz	Duo de pommes de terre et panais	Carottes persillées	Semoule	Torsades
Produits laitiers	Fromage blanc aux fruits	Pont L'Evêque	St Nectaire	Gouda	Bûche de chèvre (lait mélangé)
Desserts	Fruit	Fruit	Flan vanille	Fruit	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Mélange endives et panais

« 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	Betteraves vinaigrette	Salade piémontaise*	Radis beurre	Duo de crudités	Salade verte
Plats principaux	Poisson pané	Sauté de veau forestier**	Carbonara*	Poulet Basquaise**	Brandade de poisson
Plats d'accompagnement	Petits pois	Purée de carottes	Pennes	Riz	
Produits laitiers	Suisse sucré	Vache qui rit	Comté	Emmental	Cantal
Desserts	Cookie	Fruit	Fruit	Compote de fruits	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Mélange endives et panais

« 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	Roulé au fromage	Salade italienne au thon	Salade verte	Salade de tomates	Carottes râpées 
Plats principaux	Mignonettes d'agneau à la camarguaise**	Filet de hoki sauce nantua	Rôti de bœuf au jus** 	Chipolatas*	Cari de poulet** 
Plats d'accompagnement	Poêlée de légumes aux pommes de terre	Haricots verts 	Gratin de courgettes 	Purée de pommes de terre 	Riz créole 
Produits laitiers	Kiri	St Nectaire 	Yaourt aux fruits	Comté 	Bûche de chèvre (lait mélangé)
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit 	Eclair au chocolat	Fruit	Ananas au sirop

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Ménage cuisine et maison

« 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 ».