







Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Salade verte	Asperge	Concombre et radis	Carottes râpées
Plats principaux	Omelette au fromage	Hachis** parmentier au bœuf 	Saucisse* de toulouse 	Haut de cuisse** de poulet tex mex	Thon à la sicilienne
Garnitures	Brocolis à la crème 	(plat unique) 	Lentilles et carottes	Riz à la mexicaine	Torsettes 
Produits laitiers	Comté 	Yaourt	Camembert	Petit moulé	St paulin
Desserts	Pâtisserie	Fruit	Flan vanille	Fruit 	Mousse 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 ».






Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves mimosa	Quiche lorraine	Choux fleurs en salade	Tomates en salade	Salade iceberg
Plats principaux	Poisson pané	Sauté d'agneau** barbecue	Boule beef** sauce tomate 	Goulash de bœuf** 	Pennes à la carbonnara* 
Garnitures	Petits pois	Haricots verts persillés	Semoule 	Riz 	
Produits laitiers	Gouda	Cantal 	Babybel	Petits suisses	Vache qui rit
Desserts	Fruit 	Maestro vanille	Fruit au sirop	Fruit	Compote

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	Carottes râpées 	Concombre et maïs	Ouf dur mayo	Salade verte	Friand
Plats principaux	Sauté de porc* à la moutarde	Poulet** 	Rôti de bœuf** 	Spaghettis bolognaise** 	Filet de poisson
Garnitures	Flageolets	Purée de potiron 	Choux fleur en gratin 		Haricots beurre
Produits laitiers	Petits suisses	Fondu à l'emmental	yaourt	Chanteneige	Edam
Desserts	Fruit	Pâtisserie	Fruit	Flan chocolat	Fruit 

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE 

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

SIVOM  
Béatrice Cadoux  
et  
saisonn

« 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	Radis beurre	Betteraves 	Charcuterie*	Salade verte
Plats principaux	Lasagnes** 	Saucisse grillée*	Sauté de bœuf** aux carottes 	Nuggets de poisson	Couscous à l'agneau**
Plats d'accompagnement (plat unique)		Lentilles 	aux carottes	Petits pois	Semoule 
Produits laitiers	Camembert	Fromage blanc	Tomme noire	Yaourt 	Gouda
Desserts	Fruit 	Biscuit	Crème dessert	Fruit	Compote

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE 

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

SIVOM  
Béatrice Cadoux  
et  
saisonn

« 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 ».