

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

**MANGER APPRENDRE VIVRE** 

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

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

**MANGER APPRENDRE VIVRE** 

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

**SIVOM**  
SIVOM SIVOM SIVOM SIVOM SIVOM 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 ».