

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade du pêcheur	Mélange coleslaw	Betteraves bio à la ciboulette	Salade verte iceberg	Trio de crudités
Plats principaux	Bâtonnets de colin d'Alaska (+citron)	Sauté de dinde bio raz el hanout**	Goulash de bœuf **	Chipolatas* (+ketchup)	Filet de poulet au paprika**
Garnitures	Haricots verts bio persillés	Blé bio	Riz	Farfalles	Purée Crécy
Produits laitiers	Yaourt aux fruits	Comté	Pont l'Evêque	Fromage blanc au miel	Pointe de brie
Desserts	Moelleux fourré à la myrtille	Compote de fruits	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance ado et animation

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Rosette*	Taboulé	Salade de blé bio provençale	Radis beurre	Salade verte iceberg
Plats principaux	Sauté de veau forestier**	Dos de colin à l'armoricaine	Poulet rôti**	Rôti de porc caramélisé au miel*	Sauce bolognaise **
Garnitures	Poêlée de légumes	Carottes persillées bio	Gratin de chou-fleur	Pommes de terre de légumes rôtis	Pennes bio
Produits laitiers	Suisse aux fruits bio	Yaourt sucré	Mimolette	Cantal	Emmental Râpé
Desserts	Gaufre	Eclair au chocolat	Liégeois à la vanille	Fruit	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance ado et animation

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Repas de Pâques

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Pizza au fromage	Carottes râpées	Chou-blanc en rémoulade	Mélange Incas	Persillade de pommes de terre bio
Plats principaux	Escalope viennoise**	Hachis Parmentier de bœuf**	Rôti de veau au jus**	Clapassade d'agneau miel et abricot**	Filet de poisson meunière
Garnitures	Ratatouille + semoule		Riz aux petits légumes	Torsades bio	Epinards à la crème
Produits laitiers	Bûche de chèvre (lait mélangé)	St Nectaire	Comté	Yaourt brassé aux fruits	Camembert bio
Desserts	Fruit	Fruit bio	Ananas au sirop	Tarte au chocolat	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béatrice cadoux et saïsson

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	F	Taboulé	Salade verte iceberg	Duo de concombres et maïs	Crêpe au fromage
Plats principaux	E	Fricassé de poulet New Delhi**	Macaronade de bœuf**	Jambon blanc*	Poisson pané (+citron)
Garnitures	R	Carottes sautées bio	Macaronis	Purée de pommes de terre bio	Brocolis bio à la crème
Produits laitiers	I	Fromage blanc sucré	Cantal	P'tit Roulé Fol Epi	Yaourt à la vanille
Desserts	E	Fourré aux pommes	Fruit	Fruit	Muffin aux pépites de chocolat

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béatrice cadoux et saïsson

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »