

Plats					
Hors d'œuvre	Œuf dur mayo	Salade iceberg	Radis beurre	F	X
Plats principaux	Cordon bleu**	Lasagnes** 	Poulet rôti **	E	X
Garnitures	Haricots beurre	(plat unique)	Courgettes à la provençale 	R	X
Produits laitiers	Fromage blanc	Gouda	Brie	I	X
Desserts	Madeleine	Fruit 	Glace	E	X

Plats	 LUNDI	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI
Hors d'œuvre	Pizza	Concombre et maïs	Chou Rouge	Salade iceberg	Tomates basilic
Plats principaux	Emincé de volaille** New Delhi 	Rôti de dinde** aux olives	Poisson pané	Couscous au bœuf** 	Colin à l'aneth
Garnitures	Carottes sautées 	Pommes Dauphines	Ratatouille + Riz	Semoule	Papillons 
Produits laitiers	Vache qui rit	Cantal 	Samos	Yaourt 	Petit roulé
Desserts	Compote	Fruit 	Maestro vanille	Fruit	Pâtisserie

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM
 Réserve caducité
 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	F	Crêpe au fromage	Tomates au thon	Carottes rapées 	Charcuterie*
Plats principaux	E	Sauté d'agneau ** piccata romana	Raviolis** 	Gnocchis aux champignons et dés de jambon*	Gratin de poisson aux fruits de mer
Garnitures	R	Poêlée de légumes 			Riz créole 
Produits laitiers	I	Chanteneige	Fondue emmentale	Petits suisses	Comté 
Desserts	E	Mousse au chocolat	Fruit 	Glace	Fruit

MANGER

APPRENDRE

VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Réserve caduque
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	Taboulé	Salade verte	Salade de blé	Tomates	Betteraves 
Plats principaux	Filet de poulet** cacciatore	Sauté de veau** forestier 	Rôti de bœuf** 	Chipolatas * 	Poisson meunière
Plats d'accompagnement	Haricots verts persillés 	Coquillettes à l'emmental 	Gratin de choux fleurs	Purée 	Gratin de courgettes
Produits laitiers	Camembert	Petit moulé	St nectaire 	Yaourt	Emmental
Desserts	Pâtisserie	Yopi vanille	Fruit	Fruit	Glace

MANGER

APPRENDRE

VIVRE

 Scolarest

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

SIVOM
Ménage cadeau
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 ».