

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	F	Pizza au fromage	Salade verte	Carottes râpées	Salade de pâtes
Plats principaux	E	** Fricassée de poulet New Delhi	** Rôti de dinde au curry	** Bœuf Bourguignon	Nuggets de poisson
Garnitures	R	Haricots verts	Riz	Purée de pommes de terre	Epinards à la crème
Produits laitiers	I	Yaourt sucré	Mimolette	Brie	Emmental
Desserts	E	Madeleine	Fruit	Fruit	Glace
MANGER APPRENDRE VIVRE	Scolarest		* présence de porc ** présence de viande		SIVOM Mélange céréales et légumes

« 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	Salade Piémontaise	Radis beurre	Salade de tomates	Salade verte iceberg
Plats principaux	E	** Sauté de dinde au parika	* Chipolatas	** Gardianne de bœuf	Colin sce estragon
Garnitures	R	Carottes sautées	Purée	Coquille bio à l'Emmental	Riz bio
Produits laitiers	I	Cantal	Gouda	Buche mélange (chèvre et vache)	Petit moulé nature
Desserts	E	Compote de fruits	Fruit	Fruit	Fruit
MANGER APPRENDRE VIVRE	Scolarest		* présence de porc ** présence de viande		SIVOM Mélange céréales et légumes

« 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	Salade de blé au basilic	Salade de concombres	Betteraves persillées	Carottes râpées	*Cervelas
Plats principaux	** Escalope Viennoise	**Sauté de Veau Provençale	*Rôti de porc aux Pruneaux	**Carry de Poulet	Filet de poisson poêlé au beurre
Garnitures	Haricots verts	Pommes de terre	Pâtes à l'Emmental	Riz créole	Purée de brocolis
Produits laitiers	St Paulain	Vache qui rit	Petit suisse	Comté	Yaourt sucré
Desserts	Mousse chocolat	Fruit	Biscuit	Fruit	Pâtisserie
MANGER APPRENDRE VIVRE	Scolarest	* présence de porc ** présence de viande			SIVOM Ménages adaptés 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	Radis beurre	Salade Italienne	F	V
Plats principaux	**Emincé de volaille cacciatore	**Rôti de dinde au jus	**Normandin de veau	E	A
Garnitures	Carottes sautées	Gratin Dauphinois	Purée de courgettes	R	Q
Produits laitiers	Cantal	Brie	Petit suisse	I	U
Desserts	Flan caramel	Compote de fruits	Fruit	E	E
MANGER APPRENDRE VIVRE	Scolarest	* présence de porc ** présence de viande			SIVOM Ménages adaptés 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	Roulé au fromage	Carottes râpées aux raisins	Salade Iceberg	Salade de tomates	Salade de blé
Plats principaux	**Cordon bleu 	*Chipolatas	**Bolognaise	**Paëlla au poulet riz bio 	Filet de colin sce Americaine
Plats d'accompagnement	Epinards à la crème	Purée de pommes de terre 	Macaronis	(plat unique)	Haricots beurre
Produits laitiers	Emmental	Edam	Yaourt sucré	Petit nature sucré	Mimolette
Desserts	Flan chocolat	Fruit 	Glace	Fruit 	Compote de fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE



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

SIVOM  
Service cantine  
et  
salle

« 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 ».