

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de blé au basilic 	Pizza au fromage	Salade verte	Salade catalane	Concombres en vinaigrette
Plats principaux	Nuggets de poulet**	Hoki sauce romarin citron	Boulettes d'agneau au paprika**	Macaronade 	Rôti de porc aux pruneaux*
Garnitures	Ratatouille et pommes de terre	Purée de brocolis	Boullgour	de bœuf** 	Riz
Produits laitiers	Comté 	Yaourt aromatisé	Emmental 	Chanteneige	St Nectaire 
Desserts	Crème dessert praliné	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise conduite
et
animation

« Règlement INCO (Information des consommateurs) : les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH, sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes réglementaires. En cas d'allergie alimentaire, veuillez-vous renseigner auprès de votre établissement sur la possibilité de mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Melon	Salade composée (salade verte, tomates, concombres)	Macédoine de légumes	Carottes râpées / Œuf dur
Plats principaux	Sauté de veau à la provençale** 	Rôti de dinde au curry**	Mignonnettes de bœuf sauce barbecue** 	Thon à la sicilienne	Emincé de volaille à la diable** 
Garnitures	Carottes sautées 	Gratin Dauphinois	Riz	Pennes 	Poêlée de légumes aux PDT 
Produits laitiers	Suisses aux fruits (x2)	Babybel	Pont l'Evêque 	Cantal 	Yaourt sucré
Desserts		Compote de fruits	Fruit	Fruit	Muffin aux pépites de chocolat

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise conduite
et
animation

« Règlement INCO (Information des consommateurs) : les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH, sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes réglementaires. En cas d'allergie alimentaire, veuillez-vous renseigner auprès de votre établissement sur la possibilité de mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Mortadelle*	Persillade de pommes de terre	Duo de tomates et maïs	Salade verte	Radis beurre
Plats principaux	Escalope Viennoise**	Rôti de veau au jus**	Chipolatas*	Bœuf stroganoff**	Dos de colin à la Sétoise
Garnitures	Epinards à la crème et Pommes de terre	Haricots verts	Farfalles	Riz	Semoule aux petits légumes
Produits laitiers	St Nectaire	Samos	Comté	Fromage blanc aux fruits	Pointe de brie
Desserts	Maestro à la vanille	Eclair au chocolat	Fruit	Fruit	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM Métrage cantonal et saison

« Règlement INCO (Information des consommateurs) : les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH, sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes réglementaires. En cas d'allergie alimentaire, veuillez-vous renseigner auprès de votre établissement sur la possibilité de mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Tarte au fromage	Carottes râpées	Concombres à la crème	Taboulé	Melon
Plats principaux	Sauté de porc à l'ananas*	Hachis Parmentier de bœuf	Poulet rôti	Jambon blanc*	Poisson pané
Plats d'accompagnement	Haricots beurre		Courges rayées	Gratin de courgettes aux PDT	Duo de riz et ratatouille
Produits laitiers	Suisses sucré (x2)	Cantal	Fourme d'Ambert	Bûche de chèvre (lait mélangé)	Yaourt
Desserts	Fruit	Fruit	Fruit	Roulé à l'abricot	Tarte aux fruits

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM Métrage cantonal et saison

« Règlement INCO (Information des consommateurs) : les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH, sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes réglementaires. En cas d'allergie alimentaire, veuillez-vous renseigner auprès de votre établissement sur la possibilité de mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Repas froid ❄️

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves à la ciboulette 	Salade de tomates	Quiche lorraine*	Tzatzis Tortis	Salade verte
Plats principaux	Gordon bleu**	Rôti de bœuf** 	Marengo de dinde**	Filet de poisson poêlé au beurre	Paëlla au poulet**  
Plats d'accompagnement	Petits pois 	Salade de pâtes 	Haricots verts 	Purée de carottes	
Produits laitiers	Comté 	Chèvre	Suisse aromatisé	Edam 	St Nectaire 
Desserts	Crème dessert au chocolat	Fruit	Pâtisserie	Fruit	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Branche cadavre et saison

« Règlement INCO (Information des consommateurs) : les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH, sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes réglementaires. En cas d'allergie alimentaire, veuillez-vous renseigner auprès de votre établissement sur la possibilité de mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »