










Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de blé	Tomate ciboulette 	Carottes rapées	Melon	Crêpe au fromage
Plats principaux	Poulet** au paprika	Rôti de porc*	Couscous au bœuf ** 	Mignonette d'agneau** à la provençale	Poisson meunière
Garnitures	Haricots verts persillés	Pomme vapeur	et ses légumes	Macaronis 	Gratin de courgettes
Produits laitiers	Edam	Samos	Fromage blanc 	Vache qui rit	Yaourt 
Desserts	Fruit	Fruit	Biscuit	Compote	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Sérénité, santé 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	Tomate au basilic	Pastèque	Salade iceberg	Pâté de campagne*
Plats principaux	Escalope viennoise**	Dos de colin sauce nantua	Hachis** parmentier 	Mironton de boeuf ** 	Filet de poulet ** forestier
Garnitures	Epinards à la crème	Riz créole 	(plat unique)	Torsades à l'emmental	Carottes sautées 
Produits laitiers	Petits suisses	Fromage Fromy	St nectaire 	Yaourt	Gouda
Desserts	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Fruit 	Pâtisserie

MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Sérénité, santé 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	Pizza	Pastèque	Friand	Carottes râpées 	Salade napoléon
Plats principaux	Poisson pané	Goulash de bœuf** 	Rôti de porc* 	Haut de cuisse de poulet** 	Hoki sauce basilic
Garnitures	Ratatouille et blé	Purée 	Choux fleurs à la crème	Riz à la gachucha* 	Haricots verts
Produits laitiers	Buche mi-chèvre	Cantal 	Emmental	Fromage blanc	Chanteneige
Desserts	Mousse au chocolat	Compote	Fruit 	Biscuit	Fruit


MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM *Service d'Accueil et de Vente*

« 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	Betterave à l'échalotte 	Melon	Macédoine de légumes	Salade de tomate	Friand au fromage
Plats principaux	Saucisse* de Strasbourg	Sauté de veau** à la tomate et basilic 	Hoki au citron	Blanquette de dinde** 	Gratin de poisson aux fruits de mer
Plats d'accompagnement	Petits pois	Poêlée de légumes 	Riz	Semoule 	Macaronis
Produits laitiers	Comté 	Fondue camembert	Petits suisses 	Chevretine	Yaourt
Desserts	Fruit	Pâtisserie	Fruit	Glace	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM *Service d'Accueil et de Vente*

« 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	Melon	Tomates basilic 
Plats principaux	Sauté d'agneau** raz el hanout	Colin au romarin et citron	Rôti de dinde**	Torsades 	Sauté de porc* piccata romana
Plats d'accompagnement	Haricots beurre	Purée	Gratin de brocolis	à la bolognaise** 	Riz 
Produits laitiers	Tartare à l'ail et fines herbes	Yaourt	Petit moulé	Cantal 	Mimolette
Desserts	Flan caramel	Fruit 	Glace	Fruit	Compote

MANGER
APPRENDRE
VIVRE


* présence de porc
 ** présence de viande

SIVOM
 Service d'hygiène
 alimentaire

« 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 ».