



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Melon	Radis beurre	Salade de tomates au basilic	Salade Napoli	Quiche lorraine*
Plats principaux	Raviolis au bœuf**	Rôti de veau (+ketchup)**	Rôti de dinde au jus**	Emincé de volaille forestière**	Filet de poisson poêlé au beurre
Garnitures		Pommes de terre de légumes rôties	Riz	Haricots verts	Ratatouille et boulgour
Produits laitiers	Gruyère râpé	Bûche de chèvre (lait mélangé)	Yaourt sucré	Pont l'Evêque	Suisse aux fruits
Desserts	Crème dessert vanille	Fruit	Fruit	Fruit	Muffin nature aux pépites de chocolat

MANGER APPRENDRE VIVRE

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Sérance cadoute et saison

« 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* (+comichon)	Taboulé	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Carottes râpées	Salade de concombres
Plats principaux	Boulettes d'agneau au paprika**	Cordon bleu**	Rôti de porc aux pruneaux*	Carbonade flamande**	Gratin de poisson aux fruits de mer
Garnitures	Poêlée de légumes aux pommes de terre	Epinards à la crème (+PDT)	Blé	Macaronis	Riz
Produits laitiers	Comté	Fromage blanc sucré	Suisse aromatisé	St Nectaire	Pointe de brie
Desserts	Flan nappé caramel	Ananas au sirop	Fruit	Fruit	Compote de fruits

MANGER APPRENDRE VIVRE

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Sérance cadoute et saison

« 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	Crêpe au fromage	Œufs durs à la mayonnaise	Melon	Salade de tomates	Radis beurre
Plats principaux	Poisson pané (+citron)	Pizza volaille et champignons**	Poulet rôti**	Couscous de bœuf**	Chipolatas*
Garnitures	Haricots verts	Salade verte	Torsettes aux légumes du soleil	Semoule	Pommes de terre
Produits laitiers	Fourme d'Ambert		Cantal	Vache qui rit	Petit filou tube
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarité

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance caduque et saison

« 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	Salade de blé au basilic	Salade verte	Mélange coleslaw	Salade de riz camarguaise	Melon jaune
Plats principaux	Curry volaille la noix de coco**	Hachis Parmentier de bœuf**	Rôti de veau au jus**	Jambon blanc*	Thon à la sicilienne
Plats d'accompagnement	Carottes sautées		Pommes dauphines	Gratin de courgettes	Pennes
Produits laitiers	Suisse sucré (x2)	Comté	Chèvre	Yaourt aux fruits	St Nectaire
Desserts		Fruit	Fruit	Tarte aux pommes	Liégeois à la vanille

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarité

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance caduque et saison

« 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) »