

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Radis beurre	Pizza	Carottes râpées	Taboulé	Salade verte
Plats principaux	Saucisse * Toulouse	Sauté de bœuf ** milanaise	Cordon bleu **	Poisson au beurre	Paëlla au poulet**
Garnitures	Lentilles	Poêlée légumes + P.de terre	Pâtes à la tomate	Choux fleurs à la crème	(plat unique)
Produits laitiers	Edam	Croc lait	Camembert	Comté	Yaourt
Desserts	Flan caramel	Fruit	Fruit	Fruit	Biscuit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance cuisine
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	Charcuterie*	Salade verte	Potage	Concombre à la menthe	Salade de pâtes au surimi
Plats principaux	Hoki meunière	Paupiette veau sauce moutarde à l'ancienne**	Filet de poulet**	Tajine d'agneau**	Rôti porc * aux pruneaux
Garnitures	Légumes au curry	Purée de potiron à la muscade	Beignets de choux fleurs	Pommes de Terre	Haricots verts
Produits laitiers	Petits suisses	Cantal	Tartare aux fines herbes	Yaourt	Vache qui rit
Desserts	Fruit	Mousse au citron	Crème dessert caramel	Fruit	Compote à la fraise

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance cuisine
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	Tomates basilic	Salade verte	Taboulé	Haricots verts en salade	Crêpe au fromage
Plats principaux	Gardianne de bœuf **	Poulet** 	Poisson pané	Spaghettis bolognaise** 	Saucisse* grillée
Garnitures	Riz 	Pomme vapeur	Carottes navets à la crème	(plat unique)	Gratin de brocolis 
Produits laitiers	Yaourt 	Chanteneige	Mimolette	Samos	Comté 
Desserts	Fruit au sirop	Pâtisserie	Yopi vanille	Fruit 	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise cadouite
et
saisisson

« 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	Potage	Lentilles en salade	Carottes râpées 	Radis beurre	Salade verte
Plats principaux	Parmentier de poisson	Escalope de dinde**	Couscous à l'agneau**	Rôti bœuf** 	Emincé de porc*
Plats d'accompagnement	(plat unique)	Haricots verts	Semoule 	Petits pois	Pâtes 
Produits laitiers	Petit moulé	Yaourt	Roquefort 	Petits suisses	Gouda
Desserts	Flan caramel	Fruit 	Compote	Fruit	Eclair chocolat

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise cadouite
et
saisisson

« 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 ».