

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade du pêcheur	Courgettes râpées	Salade catalane	Salade verte	Salade de riz provençale
Plats principaux	Omelette au fromage	Rôti de bœuf**	Paëlla au poulet**	Macaronis à la Bolognaise** Gruyère râpé	Filet de poisson meunière
Garnitures	Epinards à la crème	Gratin Dauphinois			Brocolis à la crème
Produits laitiers	Cantal	Délice de chèvre	Chanteneige		Yaourt aux fruits
Desserts	Crème dessert au chocolat	Fruit	Fruit	Fruit	Eclair au chocolat

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

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

SIVOM  
Sérénité, caducité et animation

« 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 lentilles au cumin	Salade verte	Salade de tomates à l'échalote	Quiche	Duo de carottes
Plats principaux	Porc moutarde à l'ancienne*	Raviolis de bœuf**	Tajine d'agneau**	Emincé de volaille orange et coco**	Sauté de veau sauce aux girolles**
Garnitures	Carottes persillées		Légumes et pommes de terre	Haricots beurre	Torsades
Produits laitiers	Suisse sucré (x2)	Gruyère râpé	Comté	Fromage blanc sucré	Babybel
Desserts		Fian nappé caramel	Fruit	Tarte aux fruits	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

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

SIVOM  
Sérénité, caducité et animation

« 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	Pâté de campagne*	Radis beurre	Friand au fromage	Carottes râpées	Concombres tzatzikis
Plats principaux	Escalope viennoise**	Chipolatas*	Moussaka de bœuf**	Gardianne de bœuf**	Dos de colin sauce au pesto
Garnitures	Ratatouille + blé	Petits pois		Pennes	Riz
Produits laitiers	Edam	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque	Gruyère râpé	Cantal
Desserts	Liégeois au chocolat	Beignet aux pommes	Fruit	Fromage blanc	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

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

SIVOM  
Mélange céréales et légumes

« 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	Salade de tomates	Macédoine de légumes mayonnaise	Betteraves à la ciboulette	Salade de blé tex mex
Plats principaux	Emincé de volaille à la toscane**	Hoki à la crème	Veau marengo**	Fréginat*	Poisson pané
Plats d'accompagnement	Carottes sautées	Pommes de terre	Semoule	Haricots blancs	Gratin de chou-fleur
Produits laitiers	Suisse aromatisé (x2)	Comté	Fourme d'Ambert	Bûche de chèvre (lait mélangé)	Yaourt
Desserts		Fruit	Fruit	Fruit	Crêpe sucrée wahou

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

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

SIVOM  
Mélange céréales et légumes

« 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	Taboulé	Salade verte mélangée 	<b>HALLOWEEN</b> Salade de vampires ébouriffés (carottes et céleri)	F	Radis beurre
Plats principaux	Bœuf mironton** 	Jambon blanc* 	Parmentier de sorcière au potiron** 	E	Curry de poisson aux fruits de mer
Plats d'accompagnement	Haricots verts	Coquillettes 		R	Riz
Produits laitiers	Pointe de brie	St Nectaire 	Mimolette à croquer	I	Pont l'Evêque 
Desserts	Riz au lait	Fruit	Salade de fruits de l'enfer	E	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE 

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

SIVOM  
Sérénité saine 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) »