


Halloween

Vacances

Plats					
Hors d'œuvre	Salade de vampires ébouriffés	F	Salade verte	Crêpe au fromage	Haricots verts en salade
Plats principaux	Parmentier** de sorcière	E	Poulet** au curry	Sauté de veau** à la crème 	Filet de hoki à l'armoricaine
Garnitures		R	Gratin de choux fleur 	Papillons 	Riz créole
Produits laitiers	Mimolette	I	Chanteneige	Petits suisses 	Cantal 
Desserts	Clémentines	E	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat







MANGER
APPRENDRE
VIVRE



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

SIVOM
Béranger Cadoué 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	Salade de lentilles	Radis beurre	Salade mêlée	F
Plats principaux	Poisson pané	Sauté de bœuf** 	Lasagnes** 	Blanquette de dinde**	E
Garnitures	Epinards à la crème	Haricots verts persillés 	(plat unique)	Riz 	R
Produits laitiers	Yaourt 	Fromage le carré	Fromy	Comté 	I
Desserts	Fruit	Flan caramel	Fruits au sirop	Fruit	E

MANGER

APPRENDRE

VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoué
et
saison

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Pizza	Charcuterie*	Carottes râpées	Salade verte	Salade de pâtes
Plats principaux	Sauté de porc* sauce aux girolles 	Rôti de dinde ** milanaise	Jambon blanc*	Tajine d'agneau** miel et abricots	Filet de poisson poêlé au beurre
Garnitures	Poêlée de légumes	Carottes sautées 	Purée 	(plat unique)	Gratin de brocolis 
Produits laitiers	Vache qui rit	Fromage blanc	Yaourt	Cantal 	Petit moulé
Desserts	Compote 	Biscuit	Yopi vanille	Fruit	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

 Scolarest

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

SIVOM
Bérange cadoute
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	Friand	Radis beurre	Taboulé	Betteraves	Surimi
Plats principaux	Emincé de poulet** à l'ancienne	Marengo de veau**	Rôti de porc*	Gratin de poisson	Macaronis à la carbonara*
Plats d'accompagnement	Haricots beurre	Pomme vapeur	Poêlée de légumes	Riz créole	
Produits laitiers	Buche mi chevre	Petits suisses	Petit moulé	Emmental	Fromy
Desserts	Yopi chocolat	Fruit	Compote	Pâtisserie	Fruit

MANGER

APPRENDRE

VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande


SIVOM
 Béranger cadoué
 et
 saison

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Œuf dur mayo	Carottes râpées	Maïs, concombre et olives en salade	Macédoine de légumes	Salade verte
Plats principaux	Cordon bleu**	Saucisse* de Strasbourg 	Poulet roti**	Mironton de bœuf** 	Colin à la sétoise
Plats d'accompagnement	Haricots verts	Coquillettes 	Haricots blancs à la tomate	Semoule 	Purée de potiron
Produits laitiers	Yaourt	Comté 	Buche mi-chèvre	Chanteneige	Gouda
Desserts	Fruit	Maestro vanille	Fruit 	Compote	Pâtisserie

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoute
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 ».