


Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Quiche lorraine*	Salade composée (carottes, céleri, raisins secs)	F	Haricots verts en salade	Salade verte (circuit court)
Plats principaux	Mignonettes d'agneau sauce tex mex**	Hachis Parmentier au potiron**	E	Mironton de boeuf	Thon à la sicilienne
Garnitures	Poêlée de légumes et pommes de terre		R	Riz	Torsades
Produits laitiers	Cantal	Mimolette	I	Suisse aromatisé	Bûche de chèvre (lait mélangé)
Desserts	Flan nappé caramel	Salade de fruits (Coupelle)	E	Fruit (circuit court)	Fruit (circuit court)

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Mélange carottes et aneth

« 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	Salade Pastourelle	Salade verte (circuit court)	Salade d'Endives aux pommes	Mélange coleslaw	Betteraves persillées
Plats principaux	Filet de poulet forestier**	Dos de colin à la crème d'aneth	Cassoulet*	Couscous au Bœuf** (Boulettes de Bœuf)	Rôti de veau au paprika**
Garnitures	Haricots verts	Purée de carottes		Semoule et Légumes	Gratin Dauphinois
Produits laitiers	Comté	Yaourt sucré	Chaource	Vache qui rit	Suisse sucré
Desserts	Maestro vanille	Tarte aux pommes	Fruit (circuit court)	Fruit (circuit court)	Fruit (circuit court)

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Mélange carottes et aneth

« 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 (circuit court) + croûtons + dés de fromage	Carottes râpées	Macédoine de légumes	Duo de concombres (circuit court) et maïs
Plats principaux	Poisson Pané	Curry de Volaille**	Jambon blanc*	Carbonade flamande**	Cassolette de poisson aux fruit de Mer
Garnitures	Duo de riz et ratatouille	Pommes de terre	Gratin de chou-fleur	Macaronis	Blé aux petits légumes
Produits laitiers	Brie	Pont l'Evêque	Fromage blanc sucré	Petit moulé	Cantal + comté
Desserts	Liégeois chocolat	Fruit (circuit court)	Pâtisserie	Fruit (circuit court)	Compote de Fruits

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* 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	Pizza au fromage	Carottes râpées	Charcuterie *	Salade verte (circuit court)	Betteraves à la ciboulette
Plats principaux	Sauté de porc à l'ancienne*	Sauté de veau à la provençale**	Cordon bleu**	Chili con Carne au bœuf**	Brandade de poisson
Garnitures	Haricots beurre	Coquillettes	Petit Pois	Riz	
Produits laitiers	Yaourt aux fruits	Comté	Suisse sucré	Kiri	Chource
Desserts	Madeleine	Fruit (circuit court)	Biscuit fourré chocolat	Coupelle de fruits au sirop	Fruit (circuit court)









MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* 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		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Roulé au fromage	Haricots verts en salade 	Carottes râpées	Salade verte (circuit court)
Plats principaux	Escalope viennoise**	Steak haché de veau sauce barbecue**	Rôti de Bœuf au jus** 	Chipolatas* 	Filet de poisson Poêlé au beurre
Plats d'accompagnement	Epinards à la crème 	Purée de brocolis	Torsades 	Lentilles	Duo de Riz et courgettes 
Produits laitiers	Bûche de chèvre (lait mélangé)	Fromage blanc aux fruits	Tartare	Pont l'Evêque 	Comté 
Desserts	Flan vanille	Fruit (circuit court)	Fruit (circuit court)	Fruit (circuit court)	Compote de fruits

MANGER
APPRENDRE
VIVRE



* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béatrice Gaudin
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 ».