

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de pois chiches	Quiche lorraine*	Duo de tomates et maïs	Salade verte iceberg	Salade de riz camarguaise
Plats principaux	Bâtonnets de colin d'Alaska (+citron)	Rôti de dinde au paprika** 	Thon à la sicilienne	Couscous de bœuf ** 	Pilon de poulet** 
Garnitures	Ratatouille + riz	Purée de brocolis	Pennes	Semoule	Beignets de chou-fleur (+ketchup)
Produits laitiers	Bûche de chèvre (lait mélangé)	Cantal 	Fourme d'Ambert 	Emmental 	Fromage blanc aux fruits
Desserts	Crème dessert vanille 	Fruit	Fruit	Fruit 	Tarte aux pommes


MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
 Mérange cadoute et anaison

« 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	Persillade de pommes de terre	Radis beurre	Salade verte	Roulé au fromage	Macédoine de légumes à la mayonnaise
Plats principaux	Sauté de porc piccata romana*	Rôti de bœuf** 	Chili Con Carne** 	Dos de colin sauce romarin citron	Gnocchis à l'italienne *
Garnitures	Carottes sautées 	Farfalles	Riz	Haricots verts 	
Produits laitiers	Comté 	Vache qui rit	St Nectaire 	Yaourt aux fruits	Camembert 
Desserts	Compote de fruits 	Fruit	Mousse au chocolat	Biscuit	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
 Mérange cadoute et anaison

« 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	Mélange coleslaw	Betteraves 	Salade de tomates 	Duo de concombres et maïs
Plats principaux	Emincé de volaille au curry** 	Rôti de veau forestier** 	Bœuf bourguignon** 	Porc aux pruneaux*	Filet de poisson poêlé au beurre
Garnitures	Purée de potiron	Petits pois 	Pommes de terre	Riz	Torsettes aux légumes du soleil
Produits laitiers	Suisse aromatisé (x2) 	Pont l'Evêque 	Cantal 	Yaourt petit filou chocolat	Fromage blanc
Desserts		Fruit	Fruit	Fruit	Crème de marrons

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance cuisine 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*	Radis beurre	Salade de blé au basilic 	Carottes râpées 	Salade verte
Plats principaux	Mignonettes d'agneau sauce tomate basilic**	Brandade de poisson	Cordon bleu**	 Macaronade de bœuf**	Saucisse de Toulouse*
Plats d'accompagnement	Haricots beurre		Epinards à la crème 		Lentilles
Produits laitiers	Babybel	Comté 	Yaourt	Gruyère râpé	Pointe de brie
Desserts	Maestro au chocolat	Fruit	Paris Brest	Fruit	Compote de fruits 

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance cuisine 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) »