

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de pois chiches vinaigrette	Salade verte iceberg	Macédoine de légumes mayonnaise	Radis beurre	Crêpe au fromage
Plats principaux	Blanquette de volaille** 	Veau marengo** 	Rôti de porc aux pruneaux* 	Lentilles à l'indienne	Poisson pané
Garnitures	Carottes sautées bio 	Purée de pommes de terre	Coquillettes bio 	Riz	Brocolis bio à la crème 
Produits laitiers	St Nectaire 	Samos	Gruyère râpé	Pointe de brie	Suisse aromatisé bio 
Desserts	Flan nappé caramel	Fruit	Fruit	Compote de fruits bio 	Fruit bio 

MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM *Sérénité saine et saine*

« 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	F	Taboulé	Carottes râpées	Salade d'endives	Salade verte iceberg
Plats principaux	E	Axoa de bœuf** 	Mignonnettes d'agneau sauce tex mex**	Filet de colin sauce normande	Tajine de légumes et pois chiches au raz el hanout
Garnitures	R	Haricots verts bio 	Riz	Torsades bio 	
Produits laitiers	I	Yaourt sucré	Cantal 	Comté 	Bûche au lait de mélange (vache, chèvre)
Desserts	E	Madeleine bio 	Fruit	Fruit	Flan chocolat

MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM *Sérénité saine et saine*

« 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 blé à la provençale	Trio de crudités	Salade verte iceberg	Betteraves à la ciboulette	Mélange coleslaw
Plats principaux	Cordon bleu**	Filet de poisson à la crème d'aneth	Chipolatas* + ketchup	Poulet basquaise**	Chili Sin Carne
Garnitures	Epinards à la crème (+PDT)	Purée de potiron	Farfalles	Semoule bio	Riz
Produits laitiers	Camembert bio	Yaourt à la vanille	Tomme noire	Fromage fouetté Mme Loik	Cantal
Desserts	Compote de fruits bio	Beignet au chocolat	Fruit	Fruit	Fruit bio

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Mélange coleslaw et betteraves

« 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	Mortadelle*	Salade d'endives	Carottes bio râpées	Salade de riz au thon
Plats principaux	Omelette au fromage	Rôti de veau aux olives**	Poulet façon lemonato**	Sauté de bœuf**	Filet de poisson poêlé au beurre
Garnitures	Ratatouille + blé	Haricots beurre	Duo de boulgour et courgettes	Pennes	Gratin de chou-fleur
Produits laitiers	Yaourt au citron	Emmental bio	Comté	St Nectaire	Suisse sucré
Desserts	Gaufre	Maestro vanille	Fruit	Fruit	Eclair au chocolat

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Mélange coleslaw et betteraves

« 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) »