

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Salade d'endives	Salade de pois chiches	Salade verte iceberg	Oufs durs mayonnaise
Plats principaux	Escalope panée végétale	Cassolette de la mer aux pommes de terre	Jambon blanc*	Raviolis de bœuf**	Sauté de dinde forestière**
Garnitures	Petits pois bio		Purée de carottes		Haricots verts bio
Produits laitiers	Camembert bio	Cantal	St Nectaire	Gruyère râpé	Yaourt
Desserts	Fruit	Compote de fruits bio	Fruit	Fruit	Tarte flan

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

\* 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	Salade de pommes de terre	Pizza au fromage	Salade verte iceberg	Radis beurre	Carottes râpées
Plats principaux	Bâtonnets de colin d'Alaska	Sauté de porc aux raisins*	Rôti de veau au jus**	Couscous de légumes et pois chiches	Sauté de bœuf**
Garnitures	Légumes au curry	Carottes sautées bio	Riz	Semoule	Macaronis bio
Produits laitiers	Comté	Suisse sucré	Pont l'Evêque	Babybel bio	Pointe de brie
Desserts	Flan vanille	Crostatine de cacao noisettes	Fruit	Fruit	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

\* 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) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Tarte aux légumes	Pâté de volaille**	Céleri vinaigrette	Salade d'endives	Salade de blé bio au basilic
Plats principaux	Omelette au fromage	Hachis Parmentier**	Sauté de dinde**	Lasagnes de bœuf**	Poisson pané
Garnitures	Haricots beurre		Riz		Epinards à la crème (+PDT)
Produits laitiers	Yaourt sucré	Fromage	Laitage	Cantal	Fourme d'Ambert
Desserts	Madeleine bio	Fruit	Fruit	Compote de fruits bio	Fruit bio

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

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

SIVOM  
Mélange endives et salades

« 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) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de lentilles	Taboulé	F	Mélange coleslaw	Salade verte iceberg
Plats principaux	Marengo de volaille**	Veau sauce diable	E	Torsades bio	Filet de poisson sauce nantua
Garnitures	Poêlée de légumes bio	Purée de butternut bio	R	aux légumes du soleil et pois chiches	Riz
Produits laitiers	St Nectaire	Fromage blanc sucré	I	Chèvre tine	Comté
Desserts	Crème dessert vanille	Fruit	E	Fruit	Compote de fruits bio

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

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

SIVOM  
Mélange endives et salades

« 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) »