














Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves	Friand fromage	Macédoine mayo	Salade verte	Carottes râpées
Plats principaux	Emincé de volaille** à la crème 	Rôti de porc* à la moutarde	Raviolis**	Couscous au bœuf** 	Hoki sauce aux poireaux
Garnitures	Petits pois	Haricots verts persillés 	(plat unique)	Semoule 	Riz 
Produits laitiers	Comté 	Bûche mi chèvre	Petits suisses 	Yaourt	Petit moulé
Desserts	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Yopi vanille

MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise, cadroule et saumon

« 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	Charcuterie*	Salade verte	Radis beurre	Lentilles en salade
Plats principaux	Cordon bleu**	Poulet rôti**	sauté d'agneau* *	Sauté de veau** 	Poisson pané
Garnitures	Epinards béchamel	Pomme vapeur	Riz 	Tortis 	Carottes à la crème 
Produits laitiers	Cantal 	Mimolette	Yaourt	Fromage blanc	Vache qui rit
Desserts	Fruit 	Fruit	Pâtisserie	Biscuit	Compote

MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise, cadroule et saumon

« 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	Persillade de pomme de terre	Salade verte	Quiche*	Carottes râpées 	Céleri remoulade
Plats principaux	Aiguillettes de poulet** à l'ancienne	Bœuf** à la camarguaise 	Poisson pané	Hachis** parmentier 	Thon à la sicilienne
Garnitures	Haricots beurre	Riz 		Salsifis (plat unique)	Pennes 
Produits laitiers	Tomme noire	Chanteneige		Petits suisses	Fromage blanc
Desserts	Flan caramel	Fruit	Fruit 	Pêches au sirop	Fruit


MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM *Séranga cadoute et saïsson*

« 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 de riz	Betteraves persillées 	Carottes râpées	Radis beurre	Salade verte
Plats principaux	Poulet rôti**	Rôti de dinde ** sauce forestière	Colin sauce au citron	Saucisse grillée*	Macaronis bolognaise** 
Plats d'accompagnement	Carottes sautées 	Gratin de choux-fleurs	Purée de potiron 	Lentilles	(plat unique) 
Produits laitiers	Délice de chèvre	Edam	Vache qui rit	Rondelé	St paulin
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit	Pâtisserie	Compote 	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM *Séranga cadoute et saïsson*

« 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 ».