

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Pizza au fromage	Salade d'endives	Persillade de pommes de terre	Carottes râpées	Salade verte
Plats principaux	Sauté de porc au piment d'Espelette*	Dos de hoki à la crème de basilic	Paupiette de veau à la provençale **	Paëlla au poulet**	Mironton de bœuf**
Garnitures	Carottes sautées	Purée de patates douces	Poêlée de légumes	Riz	Torsades
Produits laitiers	Edam	Yaourt aux fruits	Fromage blanc	Petit moulé nature	Chaurce
Desserts	Crème dessert au chocolat	Crêpe sucrée	Fruit	Fruit	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Manger sain et équilibré

« 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	Carottes râpées	Salade de pâtes	Radis beurre
Plats principaux	Cordon bleu**	Sauté de veau sauce aux girolles**	Emincé de volaille au paprika**	Rôti de bœuf au jus**	Filet de poisson meunière
Garnitures	Petit pois	Pommes de terre	Semoule aux petits légumes	Gratin de chou-fleur	Duo de riz et ratatouille
Produits laitiers	Petit suisse	Bûche au lait (mélange chèvre et vache)	Comté	Pont l'Evêque	Yaourt sucré
Desserts	Fruit	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Biscuit

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Manger sain et équilibré

« 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	Crêpe au fromage	Pâté de volaille	Salade verte	Duo carottes râpées et céleri	Salade de lentilles
Plats principaux	Boulettes d'agneau à la tomate**	Poulet à la crème**	Rôti de dinde sauce forestière**	Lasagnes de bœuf**	Poisson Pané
Garnitures	Haricots verts	Pommes de terre	Riz		Purée de potiron
Produits laitiers	Cantal	Fromage	Laitage	Chaource	Petit suisse aux fruits
Desserts	Flan nappé caramel	Fruit	Fruit au sirop	Fruit	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise en sauce 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	F	Taboulé	Salade verte	Salade de blé au basilic	Salade d'endives
Plats principaux	E	Sauté de porc à la provençale*	Rôti de veau** + ketchup	Haut de cuisse de poulet rôti**	Filet de hoki à la sétoise
Plats d'accompagnement	R	Carottes persillées	Papillons	Epinards à la crème	Purée de pommes de terre
Produits laitiers	I	Vache qui rit	Comté	Fromage blanc	Pont l'Evêque
Desserts	E	Flan vanille	Fruit	Biscuit	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise en sauce 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 ».