





Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Tarte aux légumes	Salade pastorelle	Salade d'endives	Salade verte iceberg	Mélange coleslaw
Plats principaux	Escalope viennoise**	Sauté de porc aux raisins*	Tajine d'agneau miel et abricots**	Gratin de poisson aux fruits de mer	Rôti de bœuf**
Garnitures	Ratatouille + blé	Carottes sautées 	Légumes + PDT	Riz	Pennes
Produits laitiers	Yaourt brassé	Cantal 	Fourme d'Ambert 	Emmental 	Pointe de brie
Desserts	Moelleux au caramel beurre salé	Fruit 	Fruit	Ananas au sirop	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

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

SIVOM  
Séance cadavre 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	Pizza au fromage	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Salade verte iceberg	Salade de blé au basilic 	Carottes râpées
Plats principaux	Goulash de bœuf** 	Jambon blanc* 	Poulet tex mex** 	Filet de poisson meunière	Hachis Parmentier de bœuf** 
Garnitures	Poêlée de légumes aux PDT	Coquillettes avec râpé 	Risotto Cubain	Gratin de brocolis 	
Produits laitiers	Chanteneige		Comté 	Fromage blanc sucré	Camembert 
Desserts	Maestro à la vanille	Fruit	Compote de fruits 	Muffin nature aux pépites de chocolat	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

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

SIVOM  
Séance cadavre 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	Taboulé	Pâté de volaille	Crêpe au fromage	Radis beurre	Salade de riz provençale 
Plats principaux	Omelette au fromage	Poulet à la crème**	Rôti de veau forestier** 	Lasagnes de bœuf** 	Poisson pané
Garnitures	Haricots verts 	Pommes vapeur	Purée de légumes		Epinards à la crème (+PDT)
Produits laitiers	Suisse aux fruits (x2) 	Fromage	Laitage	Pont l'Evêque 	Cantal 
Desserts		Compote de fruits	Fruit	Fruit	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE 

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

SIVOM  
Béarnaise, caduque 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	Persillade de pommes de terre 	F	Salade de pois chiches	Carottes râpées	Salade d'endives
Plats principaux	Cordon bleu**	E	Mironton de bœuf** 	Macaronis 	Dos de colin à la fondue de poireaux
Plats d'accompagnement	Ratatouille + coquillettes	 R	Haricots beurre	à la bolognaise** 	Riz aux petits légumes
Produits laitiers	St Nectaire 	 I	Yaourt aux fruits 	Comté 	Tartare nature
Desserts	Compote de fruits 	 E	Roulé à l'abricot	Fruit	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE 

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

SIVOM  
Béarnaise, caduque 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) »