







Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade verte	Radis beurre	Salade de pâtes	Concombre et maïs	Taboulé
Plats principaux	Escalope** viennoise	Poisson sauce normande	Rôti de bœuf**	Poulet rôti**	Sauté d'agneau** à la toscane
Garnitures	Carottes à la crème 	Pommes noisettes	Jardinière de légumes	Riz 	Haricots beurre persillés 
Produits laitiers	Samos	Comté 	Mimolette	Yaourt	Gouda
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit 	Liégeois vanille	Fruit	Compote

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE 

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

SIVOM  
Béarnaise, carottes et saison

« 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	Betteraves 	Salade verte	Choux fleurs vinaigrette	Carottes rapées	Saucisson* beurre
Plats principaux	Pilon de poulet**	Bianquette de veau** 	Tajine d'agneau**	Chili con carne**	Colin à l'aneth
Garnitures	Ratatouille et blé	Coquillettes à l'emmental 	(plat unique)	Riz	Poêlée de légumes 
Produits laitiers	Petits suisses	Fromage le carré	Yaourt 	Petit moulé	Fromage blanc
Desserts	Fruit	Flan caramel	Fruit	Fruit 	Biscuit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE 

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

SIVOM  
Béarnaise, carottes et saison

« 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	Pizza	Surimi mayo	Carottes râpées	Salade verte	Œuf dur
Plats principaux	Omelette au fromage 	Gratin de P.de terre à l'émincé de dinde**	Sauté de porc* 	Sauté de bœuf** 	Poisson pané
Garnitures	Petits pois carottes 	(plat unique)	Semoule	Torsades à l'emmental 	Brocolis à la crème
Produits laitiers	Cantal 	Edam	Yaourt	Chanteneige	Vache qui rit
Desserts	Fruit	Fruit 	Pâtisserie	Fruit	Compote 

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Séance cadavre  
et  
salmon

« 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	Betteraves	Radis beurre	Salade de pâtes	Salade verte	F
Plats principaux	Normandin de veau**	Lasagnes ** 	Poisson pané	Poulet ** 	E
Plats d'accompagnement	Carottes à la crème	(plat unique)	Haricots beurre 	Pommes vapeur	R
Produits laitiers	Yaourt 	Samos	Croc lait	Gouda	I
Desserts	Fruit 	Flan caramel	Compote 	Beignet chocolat	E





MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Séance cadavre  
et  
salmon

« 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	Friand	Blé en salade	Carottes rapées 	Salade verte	F
Plats principaux	Raviolis**	Filet de hoki	Sauté d'agneau** provençale	Cheese burger**	E
Plats d'accompagnement	(plat unique)	Gratin de choux fleurs	Riz 	Frites	R
Produits laitiers	Vache qui rit	Yaourt	Petits suisses	Gouda	I
Desserts	Compote 	Fruit 	Fruit	Pâtisserie	E

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Sérénité cadouze  
et  
saison

\* 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 ».