

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Hors d'œuvre	Salade de blé bio tex mex	Salade verte mélangée	<b>FERIE</b> <i>Bonne année 2020</i> 		Radis beurre	Salade d'endives + dés fourme d'Ambert
Plats principaux	Beignets de calamars à la romaine	Rôti de bœuf ** (+ketchup)			Sauté de porc*	Lentilles à l'indienne
Garnitures	Epinards à la crème (+PDT)	Coquillettes bio +emmental râpé			Pommes de terre bio	Riz
Produits laitiers / Desserts	Bûchette de chèvre bio	Fruit			Fromage blanc aux fruits	Fruit

MANGER

APPRENDRE

VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Bérange cadeau 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 italienne	Trio de crudités + dés d'emmental	Friand au fromage	Salade verte iceberg	Taboulé bio 
Plats principaux	Sauté de dinde au curry**  	Gardianne de bœuf** 	Jambon blanc*  	Paëlla végétarienne 	Filet de poisson poêlé au beurre
Garnitures	Haricots verts bio 	Pommes de terre de légumes rostiés	Gratin de chou-fleur		Purée de carottes bio 
Produits laitiers / Desserts	Dessert vanille caramel bio 	Fruit	Fruit	Cantal 	Galette des rois

MANGER

APPRENDRE

VIVRE



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

SIVOM  
Bérange cadoué et  
salaïson

« 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	<b>Salade de pois chiches + dés mimolette</b>	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Radis beurre</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade de riz camarguaise</b>
Plats principaux	<b>Nuggets de blé</b> 	<b>Sauté de veau**</b> 	<b>Poulet sauce basquaise **</b>  	<b>Chipolatas*</b> 	<b>Dos de colin sauce au citron</b>
Garnitures	<b>Ratatouille + riz</b>	<b>Carottes sautées bio</b> 	<b>Macaronis bio</b> 	<b>Purée de pommes de terre bio</b> 	<b>Haricots beurre</b>
Produits laitiers / Desserts	<b>Fruit</b>	<b>Maestro bio au chocolat</b> 	<b>Ptit roulé fol épi</b>	<b>Fromy</b>	<b>Fromage blanc à la crème de marrons</b>

MANGER

APPRENDRE

VIVRE

 Scolarest

\* **présence de porc**

\*\* **présence de viande**

**SIVOM**  
Bérange cadoué  
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	<b>Persillade de pommes de terre bio</b> 	<b>Salade de lentilles</b>	<b>Salade verte mélangée + dés d'emmental</b>	<b>Salade d'endives</b>	<b>Samoussa</b>
Plats principaux	<b>Escalope viennoise**</b>	<b>Porc aux pruneaux*</b> 	<b>Bourguignon de bœuf**</b> 	<b>Boulettes de soja tomate basilic</b> 	<b>Filet de poisson sauce chinoise</b>
Garnitures	<b>Epinards bio à la crème</b> 	<b>Purée de butternut bio</b> 	<b>Boulgour</b>	<b>Torsades bio</b> 	<b>Riz à l'asiatique</b>
Produits laitiers	<b>Bûche de chèvre bio</b> 	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Suisse bio aromatisé</b> 

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE



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

SIVOM  
Bérange cadeau 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	<b>Salade de blé bio basilic</b> 	<b>Quiche de volaille</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade verte iceberg + dés mimolette</b>	<b>Céleri rémoulade</b>
Plats principaux	<b>Sauté de dinde forestière **</b>  	<b>Moqueca de colin</b>	<b>Rôti de bœuf (+ketchup) **</b> 	<b>Jambon blanc*</b>  	<b>Curry de légumes</b>  
Garnitures	<b>Poêlée de légumes bio</b> 	<b>Haricots verts bio</b> 	<b>Farfalles + emmental râpé</b>	<b>Gratin Dauphinois bio</b> 	<b>Semoule aux raisins</b>
Produits laitiers / Desserts	<b>Yaourt brassé fraise</b>	<b>Rocher coco nappé chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fruit bio</b> 	<b>Pointe de brie bio</b> 