





Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves bio à la ciboulette 	Salade de pommes de terre	Carottes râpées	Trio de crudités	Melon
Plats principaux	Escalope viennoise**	Dos de colin à la crème d'aneth	Paëlla au poulet** 	Chipolatas*	Veau à la tomate** 
Garnitures	Petits pois bio 	Haricots verts bio persillés 		Purée de pommes de terre bio 	Macaronis bio 
Produits laitiers	Pointe de brie	Fromage blanc aromatisé	Comté 	Délice de camembert	Emmental râpé
Desserts	Flan nappé caramel	Quatre-quart	Fruit	Fruit	Compote de fruits bio 

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séranga endoué 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	F	Taboulé	Radis beurre	Œufs durs mayonnaise	Salade de tomates au basilic
Plats principaux	E	Colombo de porc*	Rôti de bœuf** 	Pizza volaille champignons**	Gratin de poisson aux fruits de mer
Garnitures	R	Carottes sautées bio 	Pennes	Salade verte	Riz bio 
Produits laitiers	I	Yaourt sucré	Emmental râpé		Cantal 
Desserts	E	Moelleux fourré à la pomme	Fruit	Fruit	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séranga endoué 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 de pois chiches à l'ail	Melon	Salade de concombres bio à la menthe	Salade de blé bio tex mex	Mélange Harmonie
Plats principaux	Poisson pané (+citron)	Sauté de dinde à l'orange**	Rôti de veau **	Jambon blanc*	Bœuf Maestro**
Garnitures	Haricots beurre	Purée de pommes de terre bio	Torsettes aux légumes du soleil	Gratin de courgettes bio	Farandole de légumes
Produits laitiers	Comté	Cantal	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt au citron	Chanteneige
Desserts	Fruit	Pêche au sirop	Fruit	Moelleux ananas coco	Pop Corn
MANGER APPRENDRE VIVRE	* présence de porc ** présence de viande				SIVOM Séance caduote 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 froid

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Pâté de volaille + cornichons	Radis beurre	Courgettes râpées	Salade de tomates	Tzatzis Tortis
Plats principaux	Cordon bleu**	Raviolis de bœuf**	Mignonettes d'agneau raz el hanout**	Rôti de dinde froid mayonnaise**	Filet de hoki sauce bourride
Garnitures	Epinards à la crème (+PDT)		Pommes de terre de légumes rôties	Taboulé	Carottes sautées bio
Produits laitiers	St Nectaire	Gruyère râpé	Fourme d'Ambert	Cantal	Suisse aux fruits bio
Desserts	Fruit	Compote de fruits	Fruit bio	Fruit	Tarte flan
MANGER APPRENDRE VIVRE	* présence de porc ** présence de viande				SIVOM Séance caduote 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) »