

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade Marco Polo	Radis beurre	Crêpe au fromage	Mélange coleslaw bio	Salade de tomates
Plats principaux	Escalope viennoise**	Sauté de veau sauce tomate basilic**	Haut de cuisse de poulet rôti**	Couscous de bœuf et merguez**	Filet de poisson sauce normande
Garnitures	Brocolis à la crème	Pommes de terre	Purée de potimarron bio	Semoule bio	Pennes bio
Produits laitiers	Yaourt sucré	Comté	Babybel bio	St Nectaire	Yaourt vanille
Desserts	Moelleux au chocolat	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE



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

SIVOM  
Séance enfants 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 au cumin	Taboulé	Salade Warldof (céleri, pomme, raisins secs)	Trio de crudités	Salade verte iceberg
Plats principaux	Porc bio à l'ananas*	Sauté de dinde miel et abricots**	Poisson poêlé au beurre	Bourguignon de bœuf**	Carbonara de saumon
Garnitures	Haricots beurre	Purée de chou-fleur	Riz bio et carottes	Duo de pommes de terre et panais	Macaronis bio
Produits laitiers	Petit suisse aromatisé	Cantal	Comté	Yaourt aux fruits	Bûchette de chèvre bio
Desserts	Fourré caramel beurre salé	Fruit	Compote pomme-passion	Fruit bio	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE



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

SIVOM  
Séance enfants 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	Saucisson*	Salade verte iceberg	Macédoine de légumes	Haricots verts en salade	Pizza au fromage
Plats principaux	Aiguillettes de poulet aux olives**	Rôti de veau** +ketchup/mayo	Mignonettes de bœuf sauce barbecue**	Nuggets de poisson	Jambon blanc*
Garnitures	Poêlée de légumes bio	Pommes dauphines	Torsettes aux légumes du soleil	Purée de carottes bio	Gratin de courgettes bio
Produits laitiers	Bleu	Coulommiers	Comté	Yaourt brassé	Fromy
Desserts	Maestro vanille	Fruit	Compote de poires	Rocher coco nappé chocolat	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Béarnaise, sauce 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	Persillade de pommes de terre	Salade d'endives	Betteraves à la ciboulette	Carottes râpées
Plats principaux	Sauté de bœuf**	Poulet rôti**	Colombo de porc*	Quiche de volaille**	Thon à la sicilienne
Garnitures	Carottes sautées bio	Chou-fleur bio à la crème	Riz	Salade verte iceberg	Pennes
Produits laitiers	St Nectaire	Petit moulé ail été fines herbes	Cantal	Fromage blanc sucré	Camembert bio
Desserts	Flan chocolat	Fruit	Fruit	Beignet à la framboise	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Béarnaise, sauce 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) »

Halloween

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Tarte au fromage	Salade de lentilles	Salade de concombres	Salade de vampires ébouriffés (céleri et carottes)	F
Plats principaux	Filet de poisson meunière	Omelette au fromage	Rôti de bœuf** (+ketchup)	Sauté de dinde à l'orange**	E
Garnitures	Epinards à la crème (+PDT)	Poêlée de légumes bio	Macaronis bio	Purée de patates douces	R
Produits laitiers	Carré frais bio	Yaourt sucré	Pont l'Evêque	Mimolette à croquer	I
Desserts	Compote de fruits bio	Tarte aux fruits	Fruit	Cataclysme de fruits	E

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Béatrice Gaudin  
et  
saisies

« 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) »