

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Melon	Salade verte	Pizza au fromage	Salade de concombres	Salade italienne
Plats principaux	Mignonettes de bœuf à la provençale**	Sauté de veau aux olives**	Rôti de dinde au jus**	Emincé de volaille miel abricots**	Poisson poêlé au beurre
Garnitures	Coquillettes	Pommes de terre	Gratin de courgettes	Duo de blé et carottes	Haricots verts
Produits laitiers	Fromage ail et fines herbes	Cantal	Comté	Brie	Fromage blanc
Desserts	Crème dessert chocolat	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Beignet

MANGER
APPRENDRE
VIVRE



* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoute
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	Taboulé	Radis beurre	Salade composée (salade verte tomate et maïs)	Salade iceberg	Macédoine de légumes mayonnaise
Plats principaux	Haut de cuisse de poulet rôti**	Roti de porc au jus*	Gordon bleu**	Couscous de bœuf**	Gratin de poisson aux fruits de mer
Garnitures	Duo de penne et ratatouille	Purée de pommes de terre	Petits pois au jus	Semoule et légumes	Riz
Produits laitiers	Emmental	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Pont l'Evêque	Chaource
Desserts	Flan chocolat	Fruit	Tarte aux fruits	Fruit	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE



* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoute
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	Salade de blé au basilic	Roulé au fromage	Salade de tomates	Carottes râpées	Melon
Plats principaux	Poisson pané	Emincé de volaille sauce Basquaise**	Kefta d'agneau **	Gardianne de bœuf**	Filet de colin à la sétoise
Garnitures	Epinards à la crème	Haricots beurre	Semoule	Riz	Macaronis à l'emmental
Produits laitiers	Cantal	Fromage blanc sucré	Morbier	Yaourt sucré	Brie
Desserts	Mousse chocolat	Biscuit	Fruit	Fruit	Compote de fruits

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise, cordon
rouge et
salsises

« 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	Salade de pâtes	Salade iceberg	Quiche lorraine*	Concombres / maïs	Radis beurre
Plats principaux	Sauté de porc piccata romana *	Rôti de Bœuf froid + ketchup **	Escalope viennoise**	Poulet rôti**	Dos de hoki sauce normande
Plats d'accompagnement	Carottes sautées	Pommes de terre	Haricots verts	Torsades	Blé
Produits laitiers	Edam	Bûche mélangée	Yaourt aux fruits	Comté	Chaurce
Desserts	Crème dessert à la vanille	Fruit	Fruit	Pâtisserie	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béarnaise, cordon
rouge et
salsises

« 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 ».