

Plats	LUNDI	Mardi Gras	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de lentilles	Mélange carnaval	Concombres à la crème	Salade verte bio	Salade catalane
Plats principaux	Porc piccata romana*	Rôti de veau à l'ancienne**	Poulet basquaise**	Chili Con Carne**	Filet de colin à la fondue de poireaux
Garnitures	Haricots verts bio	Poêlée de légumes aux PDT	Torsades bio	Riz	Blé
Produits laitiers	Babybel	Yaourt aromatisé	Fourme d'Ambert	Camembert bio	Comté
Desserts	Crème dessert à la vanille	Donuts sucré	Fruit	Compote de fruits bio	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance cantine et animation

« 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	Mortadelle*	Betteraves bio persillées	Salade d'endives	Carottes râpées bio	Quiche de volaille
Plats principaux	Omelette au fromage	Brandade de poisson	Chipolatas*	Paëlla au poulet**	Sauté de veau forestier**
Garnitures	Epinards bio à l'indienne (+PDT)		Lentilles		Haricots beurre
Produits laitiers	Fromage blanc aux fruits	Pointe de brie	St Nectaire	Cantal	Suisse sucré
Desserts	Quatre-quart	Fruit	Fruit	Fruit	Beignet au chocolat

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séance cantine et animation

« 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	Radis beurre	Mélange coleslaw	Salade verte iceberg	Crêpe au fromage
Plats principaux	Cordon bleu**	Rôti de porc aux pruneaux*	Poulet tex mex**	Carbonade flamande**	Poisson poêlé au beurre
Garnitures	Légumes aux épices	Duo de pommes de terre et panais	Riz à la gachucha*	Macaronis bio	Gratin de brocolis
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Bûche de chèvre	Pont l'Evêque	Comté	Suisse bio aromatisé
Desserts	Rocher coco nappé chocolat	Compote de fruits bio	Fruit	Fruit	Tarte aux pommes

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séranga cadoute et saïsson

« 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	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de blé bio au basilic	Céleri rémoulade	Salade verte iceberg
Plats principaux	Curry de volaille à la noix de coco**	Jambon blanc*	Rôti de bœuf**	Couscous de bœuf**	Hoki sauce romarin citron
Garnitures	Carottes sautées bio	Coquillettes bio	Purée de potiron	Semoule	Riz aux petits légumes
Produits laitiers	Délice d'emmental	Gruyère râpé	Yaourt sucré	St Nectaire	Camembert bio
Desserts	Maestro au chocolat	Fruit	Gâteau basque	Pêche au sirop	Fruit

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Séranga cadoute et saïsson

« 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) »