

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

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

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

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

MANGER
APPRENDRE
VIVRE



* présence de porc
** présence de viande

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

MANGER

APPRENDRE

VIVRE

 Scolarest

* présence de porc

** présence de viande

SIVOM

Bérange cadoule 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) »