











Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	<b>Bonne ANNÉE 2018</b>	Betteraves à la ciboulette 	Roulé au fromage	Salade verte	Carottes râpées 
Plats principaux		Sauté de Bœuf à la camarguaise** 	Jambon blanc* 	Colin sauce citron	Saucisse de Toulouse*
Garnitures		Riz 	Purée de brocolis	Torsades 	Haricots blancs à la tomate
Produits laitiers		Yaourt pulvé	Samos	Cantal 	Chaource 
Desserts		Fruit	Fruit au sirop	Fruit	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE 

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

SIVOM *Séranga cadoute et saïsson*

« 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	Quiche lorraine*	Salade napoléon	Radis beurre	Salade verte	Salade de pommes de terre
Plats principaux	Escalope viennoise**	Emincé de volaille à l'ancienne** 	Sauté de Veau** 	Petit salé*	Hoki à la crème d'aneth
Garnitures	Epinards à la crème 	Carottes sautées 	Riz 	Lentilles	Poêlée de légumes 
Produits laitiers	Chanteneige	Comté 	Suisse	Pont l'Evêque 	Yaourt sucré 
Desserts	Flan au chocolat	Fruit	Compote 	Fruit	Galette

MANGER APPRENDRE VIVRE 

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

SIVOM *Séranga cadoute et saïsson*

« 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	Haricots verts en salade	Salade de blé provençale	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Salade verte
Plats principaux	Nuggets de poulet**	Poisson poêlé au beurre	Rôti de dinde aux olives**	Bourguignon de bœuf**	Steak haché de veau forestier**
Garnitures	Ratatouille et coquillettes	Brocolis à la crème	Pommes de terre	Semoule	Purée de potiron
Produits laitiers	Camembert	Bûche au lait (mélange chèvre et vache)	Cantal	Chaource	Suisse aromatisé
Desserts	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Pâtisserie fraîche

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

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

SIVOM Mélanges végétaux et minéraux

« 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 pastourrelle	Salade verte	Endives aux dés de fromage	Mélange coleslaw	Betteraves
Plats principaux	Blanquette de volaille**	Dos de colin sauce nantua	Boulettes d'agneau au curry**	Rôti de veau au jus**	Poisson Pané
Garnitures	Haricots verts	Purée de carottes	Riz	Gratin dauphinois	Petit pois
Produits laitiers	Pont L'evêque	Yaourt nature	Comté	Vache qui rit	Fromage blanc aux fruits
Desserts	Liégeois vanille	Biscuit	Fruit	Fruit	Beignet au chocolat

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

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

SIVOM Mélanges végétaux et minéraux

« 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 ».