

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Betteraves bio persillées	Salade verte iceberg	Samoussa au poulet**	Salade de blé bio tex mex
Plats principaux	Mironton de bœuf**	Poisson poêlé au beurre (+citron)	Poulet rôti** (+ketchup)	Sauté de porc au caramel*	Mignonettes d'agneau à la camarguaise**
Garnitures	Purée de carottes	Haricots verts bio persillés	Macaronis bio	Riz à l'asiatique	Poêlée de légumes aux pommes de terre
Produits laitiers	Cantal	Yaourt aux fruits	Pont l'Evêque	Tartare nature	Kiri chèvre
Desserts	Maestro à la vanille	Crêpe au chocolat	Fruit	Fruit	Fruit bio

MANGER APPRENDRE VIVRE

Scolarest



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

SIVOM  
Séranga endoute 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	Pâté de campagne*	Persillade de pommes de terre bio	Salade d'endives	Carottes râpées	Salade verte iceberg
Plats principaux	Pilon de poulet**	Poisson pané	Rôti de porc au curry*	Gardianne de bœuf**	Tartiflette*
Garnitures	Ratatouille + riz	Epinards bio à la crème	Lentilles	Torsades bio	
Produits laitiers	St Nectaire	Suisse sucré	Fourme d'Ambert	Gruyère râpé	Fromage tartiflette
Desserts	Flan chocolat	Crostatine à la crème de cacao et noisettes	Fruit	Compote de fruits bio	Fruit








MANGER APPRENDRE VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Séranga endoute 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	Salade de pois chiches	Salade d'endives	Mélange coleslaw	Pizza au fromage	Salade italienne au thon
Plats principaux	Cordon bleu**	Rôti de veau au jus** 	Picadillo à la cubaine** 	Emincé de poulet sauce aux girolles** 	Colin à la sétoise
Garnitures	Haricots beurre	Gratin Dauphinois bio 	Riz	Purée de courge butternut bio 	Carottes bio sautées 
Produits laitiers	Comté 	Cantal 	Babybel	Camembert bio 	Yaourt aromatisé
Desserts	Mousse aux marrons	Fruit	Fruit	Fruit	Chou à la vanille

MANGER APPRENDRE VIVRE 

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

SIVOM *Séranse cadoufe 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	Céleri rémoulade	Radis beurre	Taboulé	Salade verte iceberg	Carottes râpées
Plats principaux	Escalope viennoise**	Dos de hoki sauce nantua	Poulet sauce forestière** 	Raclette* (rosette et jambon blanc)	Bœuf à la provençale** 
Garnitures	Petits pois bio 	Coquillettes bio 	Purée de brocolis	Pommes de terre	Riz
Produits laitiers	Fromage blanc aux fruits	Pont l'Evêque 	Suisse aromatisé	Fromage à raclette	St Nectaire 
Desserts	Gaufre	Fruit	Pâtisserie	Compote de fruits bio 	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE 

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

SIVOM *Séranse cadoufe 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) »