

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	F	Salade Piémontaise	Salade d'haricots verts et mais	Salade de tomates	Salade verte
Plats principaux	E	Sauté de porc au piment d'Espelette*	Rôti de bœuf froid**	Curry de volaille à la noix de coco**	Poisson pané
Garnitures	R	Carottes sautées	Torsettes à l'emmental	Riz Thaï	Purée de petits pois
Produits laitiers	I	Cantal	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Petit suisse sucré
Desserts	E	Riz au lait	Fruit	Fruit	Madeleine

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Séance cadoute  
sainieon

« 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	Vivez la Fraîche attitude Roulé au fromage		Melon	Concombres	Carottes rapées aux raisins secs	Salade italienne
Plats principaux	Escalope viennoise**	Lasagnes de Saumon	Rôti de porc aux pruneaux*	Sauté de bœuf **TexMex	Pilon de poulet**	
Garnitures	Epinards à la crème	(Plat unique)	Blé aux petits légumes	Mélange trois riz longs	Gratin de courgettes et pommes de terre	
Produits laitiers	Pointe de Brie	Fromage ail et fines herbes	Gouda	Comté	Yaourt	
Desserts	Fruit	Glace	Salade de fruits	Fruit	Tarte aux fruits	





MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE


Scolarest

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

SIVOM  
Séance cadoute  
sainieon

« 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	Crêpe au fromage	Betteraves Ciboulette	Radis beurre	Salade verte	Melon
Plats principaux	Cordon bleu**	Sauté de veau **Forestier	Tomate farcie*	Haut de cuisse de poulet aux olives**	Filet de poisson poêlé au beurre
Garnitures	Petits pois 	Riz de Camargue	Semoule	Coquillettes à l'emmental 	Purée de carottes
Produits laitiers	Bûche mélange (chèvre,vache)	Suisse sucré	Brie	Cantal 	Fromage blanc
Desserts	Crème dessert praliné	Fruit 	Fruit 	Fruit	Fourré a la fraise

MANGER APPRENDRE VIVRE 

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

SIVOM *Service cantine et maison*

« 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	Salade de tomates	Taboulé	Melon	Carottes râpées
Plats principaux	Emincé de volaille à la Toscane** 	Amok de colin à la Cambodgienne	Beignets de calamars	Rôti de bœuf froid**ketchup 	Jambon blanc* 
Plats d'accompagnement	Haricots verts 	Purée de pommes de terre 	Epinards à la crème et croûtons	Macaronis 	Chips
Produits laitiers	Vache qui rit	Brie	Yaourt sucré	Comté 	Tome noire
Desserts	Mousse chocolat	Fruit 	Biscuit	Glace	Beignet aux pommes

MANGER APPRENDRE VIVRE 

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

SIVOM *Service cantine et maison*

« 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 ».