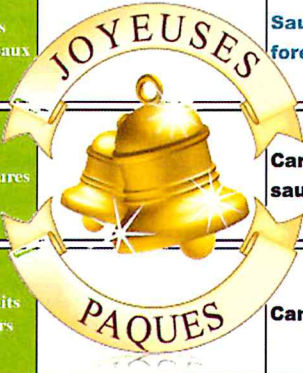









Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre		Taboulé	Persillade de pommes de terre	Salade verte	Mélange coleslaw
Plats principaux		Sauté de porc forestier*	Escalope viennoise**	Sauté de veau sauce aux cèpes**	Poisson pané (+citron)
Garnitures		Carottes sautées 	Haricots beurre	Torsades 	Purée de potiron
Produits laitiers		Cantal 	Camembert 	Yaourt sucré 	Pont l'Evêque 
Desserts		Fruit	Mousse au chocolat	Pâtisserie 	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE 

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

SIVOM   
Béatrice cadotte et saison

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier ».

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Radis beurre	Salade verte	Carottes râpées 	Salade de blé au basilic 
Plats principaux	Emincé de volaille à l'ancienne** 	Rôti de dinde à la tomate**	Jambon blanc* 	Couscous de bœuf** 	Filet de poisson poêlé au beurre
Garnitures	Haricots verts 	Pommes de terre de légumes rôtis	Coquillettes 	Semoule et légumes	Epinards à la crème + PDT
Produits laitiers	Comté 	Suisse aux fruits	Pointe de brie	St Nectaire 	Fromage blanc sucré 
Desserts	Liégeois à la vanille	Fruit	Compote de fruits 	Fruit	Tarte aux fruits







MANGER APPRENDRE VIVRE 

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

SIVOM   
Béatrice cadotte et saison

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier ».



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves à la ciboulette 	Salade verte	Macédoine de légumes	Salade de tomates	Salade Napoli
Plats principaux	Cordon bleu**	Gardianne de bœuf** 	Rôti de porc au paprika*	Pilon de poulet tex mex**	Dos de colin sauce normande
Garnitures	Ratatouille et blé	Torsades 	Purée Crécy	Riz à la mexicaine	Pêlée de légumes aux PDT
Produits laitiers	St Paulin	Cantal 	Yaourt sucré 	Bûche au lait mélangé (chèvre et vache)	Comté 
Desserts	Fruit	Fruit	Muffin nature aux pépites de chocolat	Fruit	Semoule au lait

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Séranche, Carrouge, Aulnay

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier ».

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Pâté de campagne*	Radis beurre	Quiche lorraine*	Carottes râpées 	Salade verte
Plats principaux	Mignonettes d'agneau raz el hanout**	Hoki sauce citron	Poulet rôti** 	Petit salé*	Rôti de bœuf** (+ketchup) 
Plats d'accompagnement	Carottes sautées 	Macaronis 	Gratin de chou-fleur	aux lentilles	Purée de pommes de terre 
Produits laitiers	Suisse aromatisé	St Nectaire 	Yaourt aux fruits	Pont l'Evêque 	Emmental
Desserts	Gaufre	Fruit	Tarte aux pommes	Fruit	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Séranche, Carrouge, Aulnay

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier ».