








Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves à la ciboulette 	F	Salade de blé tex mex	Salade verte	Carottes râpées
Plats principaux	Escalope **viennoise	E	Bœuf** Bourguignon 	Gratin de poisson aux fruits de mer	Poulet rôti **
Garnitures	Petits pois	R	Haricots verts 	Coquillettes 	Riz à la gachucha*
Produits laitiers	Comté 	I	Yaourt sucré 	Cantal 	Pointe de brie
Desserts	Mousse au chocolat	E	Croisillon à l'abricot	Fruit	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE 

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

SIVOM *Stratégie cadoufe 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	Macédoine de légumes mayonnaise	F	Duo de concombres et maïs	F	Haricots verts en salade
Plats principaux	Lasagnes ** 	E	Rôti de bœuf** (+kecthup) 	E	Raviolis** 
Garnitures		R	Pommes dauphines	R	
Produits laitiers	Suisse aux fruits	I	Petit moulé nature	I	Gruyère râpé
Desserts	Fruit	E	Fruit	E	Compote de fruits 

MANGER APPRENDRE VIVRE 

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

SIVOM *Stratégie cadoufe 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	Rosette*	Persillade de pommes de terre 	Crêpe au fromage	Salade verte	Carottes râpées 
Plats principaux	Emincé de volaille** miel et abricot 	Hoki à l'armoricaine	Jambon blanc* 	Bolognaise** 	Blanquette de veau** 
Garnitures	Haricots beurre	Purée de potiron	Gratin de courgettes	Pennes	Riz
Produits laitiers	Tartare aux fines herbes	Pont l'Evêque 	Yaourt sucré 	Comté 	Bûche de chèvre (lait mélangé chèvre-vache)
Desserts	Crème dessert à la vanille 	Fruit	Tarte aux pommes	Fruit	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE 

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

SIVOM   
 Réseau cantonal et national

« 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	F	Taboulé	Radis beurre	Salade de tomates	Salade du pêcheur
Plats principaux	E	Colombo de porc*	Rôti de veau** au jus 	Picadillo** à la cubaine 	Poisson poêlé au beurre
Plats d'accompagnement	R	Carottes sautées 	Torsettes	Riz 	Haricots verts 
Produits laitiers	I	Suisse sucré	Camembert 	Cantal 	Fromage blanc aux fruits
Desserts	E	Gaufre	Fruit	Fruit	Crêpe sucrée Wahou

MANGER APPRENDRE VIVRE 

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

SIVOM   
 Réseau cantonal et national

« 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 ».