



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Melon	Salade de riz camarguaise 	Mélange coleslaw	Tomate croq'sel
Plats principaux	Colombo de porc*	Colin sauce nantua	Sauté de bœuf à la provençale** 	Poulet basquaise** 	Sandwich au jambon blanc**
Garnitures	Carottes sautées 	Pommes de terre	Haricots verts 	Coquillettes 	Chips
Produits laitiers	Bûche de chèvre (lait mélangé)	Cantal 	Suisse sucré	St Nectaire 	Yaourt à boire
Desserts	Fruit	Liégeois au chocolat	Tarte aux pommes	Fruit	Biscuit  Vive les vacances!

MANGER








APPRENDRE


VIVRE



* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Bérange cadoue
et
salaison








Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de blé tex mex	Salade de concombres 	Melon	Friand au fromage	Carottes râpées
Plats principaux	Poisson pané	Rôti de dinde au jus** 	Emincé de volaille à la toscane** 	Moussaka de bœuf** 	Chipolatas* (+ketchup)
Garnitures	Epinards à la crème	Riz 	Ecrasé de pommes de terre		Farfalles
Produits laitiers	Fromage blanc aux fruits	Gouda 	Camembert	Carré frais	Chavroux
Desserts	Fourré à la fraise	Fruit 	Pêche au sirop	Fruit	Fruit

Plats	 LUNDI	 MARDI	 MERCREDI	 Jeudi	 VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade piémontaise*	Crêpe au fromage	Radis beurre	Mortadelle*	Salade verte 
Plats principaux	Omelette au fromage	Rôti de veau au jus** 	Gratin de poisson aux fruits de mer	Salade italienne au thon	Couscous de bœuf** 
Garnitures	Ratatouille	Poêlée de légumes aux PDT	Riz		Semoule et légumes 
Produits laitiers	Pointe de brie	Suisse aux fruits	Cantal 	Emmental 	Vache qui rit
Desserts	Crème dessert au chocolat	Fruit	Fruit	Fruit 	Pastèque

MANGER
APPRENDRE
VIVRE 

* présence de porc
** présence de viande

SIVOM
Béranger cadeau et saison

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu des Îles JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves à la ciboulette 	Pizza au fromage	Carottes râpées	Melon	Taboulé
Plats principaux	Cordon bleu**	Pilon de poulet** (+ mayonnaise) 	Rôti de bœuf** 	Rougail de saucisses*	Filet de poisson meunière
Plats d'accompagnement	Petits pois	Haricots verts 	Macaronis	Riz	Gratin de courgettes
Produits laitiers	Yaourt	Edam 	Camembert	Délice de chèvre	Suisse aux fruits
Desserts	Madeleine 	Liégeois à la vanille	Fruit	Compote de fruits 	Tarte au citron

MANGER

APPRENDRE

VIVRE



* présence de porc

** présence de viande

SIVOM

Réserve cadoule 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 ».