





Plats	LUNDI (pour les ALSH ouverts)	MARDI	MERCREDI	Repas végétarien JEUDI	VENDREDI Epiphanie
	Salade de riz	Salade de pommes de terre bio et dés de mimolette	Carottes rapées bio vinaigrette	Curry de légumes aux pois chiches	Salade verte bio
	Rôti de dinde** aux oignons	Sauté de veau sauce tomate	Filet de hoki sauce forestière	Semoule bio	Saucisse de volaille **
	Purée de céleri	Petits pois bio	Farfalles et Emmental râpé	Saint Nectaire AOP	Lentilles
	Cocktail de fruits	Fruit	Gélatifié chocolat	Fruit	Galette des rois

Bonne Année 2023

* présence de porc ** présence de viande

Information : produit local

SIVOM
Sérange cadoute et saison
















Plats	LUNDI Repas végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine mayonnaise	Poisson pané	Salade italienne bio	Emincé de chou blanc bio	Salade mélangée bio
	PLAT COMPLET	Blé bio sauce tomate	Sauté de dinde** sauce aux olives	PLAT COMPLET	Sauté de bœuf** sauce provençale
	Tortellis pesto ricotta Epinars sauce tomate et Emmental râpé	Saint Paulin	Brocolis persillés	Hachis parmentier	Carottes Vichy
	Compote de pommes	Fruit	Liégeois chocolat	Fruit	Yaourt brassé aux fruits vache Occitane

* présence de porc ** présence de viande

Information : produit local

SIVOM
Sérange cadoute et saison

Repas végétarien










Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pizza au fromage		 Salade coleslaw	Céleri rémoulade bio	Macédoine vinaigrette	Filet de poisson sauce curry 
 Sauté de dinde** sauce tomate 		Cari de lentilles et potiron	Saucisse de volaille	Couscous de Bœuf** 	Pennebio et Emmental râpé 
 Haricots beurre persillés		Riz de camargue 	Purée de pommes de terre	Semoule bio 	Brie
 Fruit bio 		Cantal AOP et confiture  	Crème dessert vanille	Mousse au chocolat bio 	Fruit

* présence de porc ** présence de viande


Information : produit local 

« 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) »

Nouvel An chinois

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Galette de soja provençale	Repas végétarien	 Nems 	Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées bio à l'orange 	Salade de blé provençale
 Purée de carottes bio 		Sauté de porc* au caramel 	Filet de poulet** aux herbes	Sauté de bœuf** à la tomate 	Filet de colin sauce forestière 
 Edam		 Riz à la chinoise 	Pommes de terre vapeur	Coquillettes bio 	Gratin de chou-fleur bio 
 Purée de banane bio 		Pâte de fruits 	Emmental et confiture	Yaourt brassé aux fruits vache Occitane 	Fruit 

* présence de porc ** présence de viande

Information : produit local 

« 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) »