

Vacances

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de Haricots verts	Salade verte	Radis Beurre	Salade Marco polo	Crêpe au fromage
Plats principaux	** Aiguillettes de poulet Sce Forestière	*Chipolatas aux herbes	**Sauté de bœuf Bolognaise	** Rôti de dinde au jus	Filet de poisson Meunière
Garnitures	Riz	Purée de pommes de terre	Gnocchis	Carottes sautées	Epinards à la crème
Produits laitiers	Gouda	Chèvre tine	Mimolette	Petit suisse	Fromage blanc
Desserts	Crème dessert vanille	Fruit	Fruit	Gauffre	Crème de marron

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Séance cadoute  
et  
saison

« 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 ».

Vacances

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre	Salade de pâtes	Roulade de volaille	Carottes Râpées	Salade verte
Plats principaux	Cordon bleu	**Pilon de poulet	Capellenis Sce Basilic	*Petit salé aux lentilles	Dos de colin à l'oseille
Garnitures	Ratatouille à l'huile d'olive avec riz	Gratin de choux fleurs	(plat unique)	(plat unique)	Riz
Produits laitiers	Yaourt sucré	Kiri	St Paulain	Cantal	Camembert
Desserts	Compote de fruit	Flan caramel	Fruit au sirop	Fruit	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

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

SIVOM  
Séance cadoute  
et  
saison

« 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	F	Taboulé	Concombres en vinaigrette	Salade composée (salade verte, tomates, olives)	Salade iseberg
Plats principaux	E	**Blanquette de veau	*Rôti de porc aux olives	**Boulettes d'agneau	Poisson pané
Garnitures	R	Carottes sautées	Boullgour	Torsades	Riz aux petits légumes
Produits laitiers	I	St Bricet	Tomme noire	Petit suisse	Emmental
Desserts	E	Fruit	Compote de fruit	Tarte au chocolat	Fruit

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

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

SIVOM  
Sérénité, santé et plaisir

« 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 au basilic	Radis beurre	Friand au fromage	Salade iceberg	Salade Pastourelle
Plats principaux	**Cordon bleu	**Sauté de veau à l'ancienne	**Moussaka	*Sauté de porc aux pruneaux	Filet de hocki sce tomate
Plats d'accompagnement	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	(plat unique)	Riz	Poêlée de légumes
Produits laitiers	Edam	Buche mélange (chèvre et vache)	Petits suisses (2)	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes
Desserts	Mousse chocolat	Fruit		Fruit	Glace

MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

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

SIVOM  
Sérénité, santé et plaisir

« 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 ».