











Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette 	Crêpe au fromage	Salade composée (Salade verte - maïs - concombres)	Carottes râpées 	Salade verte (circuit court)
Plats principaux	Cordon bleu**	Boulettes d'agneau raz el hanout** 	Tomate Farcie*	Mironton de bœuf** 	Filet de poisson meunière
Garnitures	Petits pois	Haricots verts 	Riz 	Coquillettes 	Chou-fleur à la crème
Produits laitiers	Coulommiers (à la coupe)	Fromage blanc sucré	Comté 	Cantal 	Suisse sucré
Desserts	Liégeois au Chocolat	Crème de marrons	Fruit (circuit court)	Fruit (circuit court)	Beignet au chocolat

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE 

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

SIVOM  
Béarnaise cadouffe 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	Salade de lentilles au cumin	Tarte au fromage	Radis beurre	Salade de tomates au basilic 	Salade de concombres à la menthe (circuit court)
Plats principaux	Escalope viennoise**	Sauté de veau à l'ancienne** 	Filet de poulet orange coco**	Sauté de porc à l'ananas* 	Carri de poisson
Garnitures	Poêlée de légumes et pommes de terre	Purée de potiron à la noix de muscade	Semoule 	Torsades 	Riz 
Produits laitiers	Yaourt sucré 	Vache qui rit	Cantal 	Petit moulé aux noix	Fromage blanc sucré
Desserts	Fourré à l'abricot	Fruit (circuit court)	Fruit (circuit court)	Fruit (circuit court)	Tarte aux fruits

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE 

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

SIVOM  
Béarnaise cadouffe 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	Salade Napoli	Salade verte (circuit court)	Macédoine de légumes	Mélange coleslaw	Duo haricots verts et maïs
Plats principaux	Emincé de volaille à la diable** 	Filet de poisson à la provençale	Normandin de veau**	Rôti de bœuf froid** (+ketchup) 	Chipolatas*
Garnitures	Carottes sautées 	Pommes de terre 	Riz 	Purée de brocolis	Macaronis+ Gruyère Râpé 
Produits laitiers	Kiri	Cantal 	Chaource 	Suisse aux fruits	Bûche de chèvre
Desserts	Crème vanille 	Fruit (circuit court)	Fruit au sirop	Eclair au chocolat	Fruit (circuit court)







MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE



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

SIVOM  
Mélange coleslaw et maïs

« 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	Taboulé	Friand au fromage	Salade verte (circuit court)	Carottes râpées 	Radis beurre
Plats principaux	Poisson pané	Rôti de veau au jus** 	Boulettes de bœuf sauce barbecue** 	Poulet rôti** (+ mayo) 	Filet de Colin à la fondue de poireaux
Plats d'accompagnement	Epinards à la crème 	Haricots verts 	Duo de riz et courgettes 	Pomme noisettes	Farfalles 
Produits laitiers	Comté 	Fromage ail et fines herbes	Pointe de brie	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque 
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit (circuit court)	Compote de fruits 	Fruit (circuit court)	Fruit (circuit court)

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE



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

SIVOM  
Mélange coleslaw et maïs

« 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 ».