






Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de blé au basilic 	Pizza au fromage		Salade catalane	Concombres en vinaigrette
Plats principaux	Nuggets de poulet**	Hoki sauce romarin citron		Macaronade 	Rôti de porc aux pruneaux*
Garnitures	Ratatouille et pommes de terre	Purée de brocolis		de bœuf** 	Riz
Produits laitiers	Comté 	Yaourt aromatisé		Chanteneige	St Nectaire 
Desserts	Crème dessert praliné	Fruit		Fruit	Fruit

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE 

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

SIVOM  
SIVOM  
SIVOM

\* Règlement INCO (Information des consommateurs) : les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH, sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes réglementaires. En cas d'allergie alimentaire, veuillez-vous renseigner auprès de votre établissement sur la possibilité de mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI).

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Melon		Macédoine de légumes	Carottes râpées / Œuf dur
Plats principaux	Sauté de veau à la provençale** 	Rôti de dinde au curry**		Thon à la sicilienne	Emincé de volaille à la diable** 
Garnitures	Carottes sautées 	Gratin Dauphinois		Pennes 	Poêlée de légumes aux PDT 
Produits laitiers	Suisses aux fruits (x2)	Babybel		Cantal 	Yaourt sucré
Desserts		Compote de fruits		Fruit	Muffin aux pépites de chocolat

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE 

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

SIVOM  
SIVOM  
SIVOM

\* Règlement INCO (Information des consommateurs) : les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH, sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes réglementaires. En cas d'allergie alimentaire, veuillez-vous renseigner auprès de votre établissement sur la possibilité de mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI).

Repas froid ❄️

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves à la ciboulette 	Salade de tomates		Tzatzis Tortis	Salade verte
Plats principaux	Cordon bleu**	Rôti de bœuf** 		Filet de poisson poêlé au beurre	Paëlla au poulet** 
Plats d'accompagnement	Petits pois 	Salade de pâtes 		Purée de carottes	
Produits laitiers	Comté 	Chèvresine		Edam 	St Nectaire 
Desserts	Crème dessert au chocolat	Fruit		Fruit	Fruit

MANGER

APPRENDRE

VIVRE



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

SIVOM

Mélange carottes et tomates

\* Règlement INCO (Information des consommateurs) : les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH, sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes réglementaires. En cas d'allergie alimentaire, veuillez-vous renseigner auprès de votre établissement sur la possibilité de mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »



Repas pique-nique

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Melon		Mélange coleslaw	Tomate croq'sel
Plats principaux	Colombo de porc*	Colin sauce nantua		Poulet basquaise** 	Sandwich au jambon blanc**
Garnitures	Carottes sautées 	Pommes de terre		Coquillettes 	Chips
Produits laitiers	Bûche de chèvre (lait mélangé)	Cantal 		St Nectaire 	Yaourt à boire
Desserts	Fruit	Liégeois au chocolat		Fruit	 Biscuit

MANGER

APPRENDRE

VIVRE



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

SIVOM

Mélange carottes et tomates

Vive les vacances !

\* Règlement INCO (Information des consommateurs) : les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH, sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes réglementaires. En cas d'allergie alimentaire, veuillez-vous renseigner auprès de votre établissement sur la possibilité de mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »