

RESTAURATION SCOLAIRE AOUT 2017					
SIVOM					
du 31 juillet au 6 août	LUNDI	REPAS GREC	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Bruschetta baguette à l'emmental	Salade de tomate feta	Taboulé	Salade piémontaise	Salade verte
plat garni	Omelette aux fines herbes Tomates provençale	Moussaka ***	Emincé de Poulet au Caramel Duo de Choux	Rôti de porc au jus Haricots verts persillés	Brandade de poisson ***
plat de substitution	***	Coquillettes à la catalane	Filet de poisson aux crevettes	Tarte provençale	Hachis parmentier
fromage	Biscuit	***	Tome pays coupe	Carré frais	Edam
dessert	Fruit de saison	Coulant chocolat individuel	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie

du 7 au 13 Août	LUNDI	REPAS ORIENTAL	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon	Salade de pois chiche	Tomate vinaigrette	Salade mexicaine( tom poivron haricots rouges maïs)	Pissaladière
plat garni	Steak haché de veau Petits pois	Tajine aux boulettes de bœuf Carottes	Saucisses de Strasbourg Purée de pommes de terre	Cappelletis Napolitaine & râpé	Filet de colin meunière & citron Fenouil au jus
plat de substitution	Filet de poisson au safran	Omelette aux herbes	Filet de poisson à la crème	Tortellinis ricotta	Cordon bleu de dinde
fromage	Camembert entier	Yaourt nature et sucre	Gouda	Bûche bleue à la coupe	Petite tome
dessert	Compote pomme banane	Banane	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison	Fruit de Saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie

du 14 au 20 Août	REPAS ITALIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de tomate mozzarella		Carottes râpées	Pamplemousse et sucre	Crêpe au fromage
plat garni	Pâtes bolognaise et emmental râpé		Calamars à la niçoise Riz pilaf	Chou farci Papillons et emmental râpé	Rôti de bœuf Ratatouille niçoise
plat de substitution	Pâtes à la catalane		Escalope de dinde niçoise	Boulettes de soja	Filet de poisson poché et mayonnaise
fromage	***		St Paulin entier coupe	Brie coupe	Edam
dessert	Tiramisu		Fruit de saison	Compotes de pomme	Fruit de saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie

du 21 au 27 Août	LUNDI	REPAS MEXICAIN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de lentilles	Salmade mexicaine	Salade verte vinaigrette	Salade de haricots verts, tomate	Salade de tortis à l'Italienne
plat garni	Cuisse de poulet Poêlée Estivale (s)	Fajitas ***	Hachis Parmentier ***	Rôti de dinde Choux fleurs persillés	Saumonette Sauce au Basilic Carottes persillées
plat de substitution	Pané de blé	Filet de poisson garibaldi et penne	Brandade de morue	Quiche au fromage	Steak haché au jus
fromage	Bûche bleue coupe	***	Yaourt nature et sucre	Tome blanche coupe	Emmental
dessert	Fruit de saison	Donut's	Crème dessert vanille	Gaufre au sucre	Glace

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie

du 28 août au 03 septembre	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon	Betteraves vinaigrette	Carottes Râpées	Galantine de volaille	Salade verte vinaigrette
plat garni	Filet de poulet rôti Coquillettes et emmental râpé	Rôti de Porc Aux Olives Polente	Escalope de dinde cordon bleu Printanière de Légumes	Raviolis Italiens sauce tomate et râpé ***	Filet de colin sauce citron Pommes sautées rondelles
plat de substitution	Œufs durs sauce tomate	Filet de poisson à la provençale	Filet de poisson pané et citron	Tortellinis ricotta	Steak haché pizzaïolo
fromage	St Paulin	Gouda	Tome pays coupe	Carré frais	Edam
dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Gâteau anniversaire	Compote de pêche

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie