

1 MENU SIVOM



Déjeuner

lun. 29/04

mar. 30/04
MENU BIO

jeu. 02/05

ven. 03/05

Entrée

Salade coleslaw

Betteraves bio vinaigrette



Taboulé

Oeuf dur mayonnaise

Plat

Emincé de poulet à la provençale



Riz pilaf



Farce carbonara bio



Spaghettis bio et emmental râpé



Rôti de porc au jus



Carottes fondantes



Fish burger
Pommes rosties

Fromage

Petit bleu bio



Camembert bio



Edam bio



Gouda bio



Dessert

Petits suisses aromatisés bio



Fruit de saison bio



Crème dessert vanille bio



Compote de poire bio



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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



1 MENU SIVOM



Déjeuner

lun. 06/05
MENU BIO ET VEGETARIEN

mar. 07/05

jeu. 09/05

ven. 10/05

Entrée

Melon bio



Salade de riz thon et maïs



Salade de Gattières



Mousse de foie & cornichon

Plat

Tajine de légumes bio



Semoule aux pois chiches bio



Filet de poulet au jus



Ratatouille niçoise cuisinée au thym



Lasagnes bolognaise



Filet de colin meunière et citron



Courgettes sautées



Fromage

Emmental bio



Gouda bio



Carré frais bio



Edam bio



Dessert

Crêpe à la confiture

Liégeois chocolat bio



Compote pomme banane bio



Fruit de saison bio



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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Pêche Durable



1 MENU SIVOM



Déjeuner

lun. 13/05
MENU BIO

mar. 14/05

mer. 15/05

jeu. 16/05

ven. 17/05

Entrée

Carottes râpées bio



Pizza reine



Salade niçoise



Salade piémontaise à l'oeuf



Salade de Gattières



Plat

Boulettes de bœuf bio
sauce tomate



Riz pilaf bio



Oeufs durs
Epinards branches à la
crème



Daube de bœuf provençale



Gnocchi de pomme de
terre



Rôti de dinde au jus
Haricots beurre persillés



Filet de poisson pané et
citron



Petits pois à l'étuvée



Fromage

Camembert bio



Yaourt nature bio



Gouda bio



Petit bleu bio



Petite tomme bio



Dessert

Compote pomme fraise bio



Biscuit bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Yaourt aromatisé bio



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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison




: Pêche Durable








1 MENU SIVOM



Déjeuner

	lun. 20/05 MENU BIO	mar. 21/05	mer. 22/05	jeu. 23/05 MENU VEGETARIEN	ven. 24/05
<i>Entrée</i>	Macédoine vinaigrette bio 	Tartine de thon maison 	Crêpe au fromage	Samoussa aux légumes	Taboulé
<i>Plat</i>	Blanquette de dinde bio  Semoule au beurre bio 	Batonnets de poisson et citron Chou fleur persillé 	Moussaka	Risotto façon paella 	Parmentier de poisson  
<i>Fromage</i>	Coulommiers bio 	Petit bleu bio 	Saint paulin à la coupe bio 	Brie bio à la coupe  	Edam bio 
<i>Dessert</i>	Compote de pomme bio 	Éclair au chocolat	Fruit de saison bio   	Ananas frais bio   	Fruit de saison bio   

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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Plat fait maison  : Produit Local  : Fruits et légumes de saison  : Appellation d'Origine

 : Protégée  : Pêche Durable



1 MENU SIVOM



Déjeuner

lun. 27/05

mar. 28/05

mer. 29/05

Entrée

Salade de tomates



Salade verte vinaigrette

Salade piémontaise



Plat

Escalope de volaille panée sauce barbecue
Pommes campagnardes

Hachis parmentier



Tortellini ricotta épinards et emmental râpé



Fromage

Coulommiers bio



Camembert bio



Saint paulin à la coupe bio



Dessert

Fruit de saison bio



Tarte aux pommes bio



Compote pomme abricot bio



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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France

