

# 1 MENU SIVOM



## Déjeuner

lun. 02/09  
MENU BIO

mar. 03/09  
MENU VEGETARIEN

mer. 04/09

jeu. 05/09

ven. 06/09

Entrée

Carottes râpées bio



Melon rafraîchi

Salade de tomates



Salade mêlée

Pâté de foie et cornichon

Plat

Ball burger sauce tomate bio



Papillons bio et emmental râpé



Tajine de légumes



Semoule aux pois chiches



Légumes couscous



Filet de poulet au jus



Boullgour aux petits légumes



Rôti de porc au jus



Pommes campagnardes

Filet de colin meunière et citron



Courgettes à l'italienne



Plat de substitution

Boulettes de sarrasin et lentilles



Brandade de morue

Filet de hoki sauce citron



Quiche au fromage

Fromage

Petit suisse nature bio



Emmental bio



Gouda bio



Carré frais bio



Petite tomme bio



Dessert

Compote de poire bio



Donut's

Fruit de saison bio



Crème dessert chocolat 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



: Origine France



: Plat fait maison



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Pêche Durable



# 1 MENU SIVOM



## Déjeuner

lun. 09/09

mar. 10/09

mer. 11/09

jeu. 12/09  
MENU BIO

ven. 13/09  
MENU VEGETARIEN

Entrée

Taboulé



Pizza reine



Salade de coquillettes



Salade de tomates bio



Crêpe au fromage

Plat

Rôti de dinde sauce suprême



Ratatouille niçoise cuisinée au thym



Mijoté de boeuf sauce bourguignonne



Carottes sautées



Filet de colin sauce Garibaldi



Brocolis sautés



Hachis parmentier maison bio



Risotto façon paella



Plat de substitution

Feuilleté de poisson au beurre blanc

Croque fromage

Rôti de porc au jus



Brandade de morue

Fromage

Camembert bio



St paulin bio



Tomme du pays bio à la coupe



Yaourt nature bio



Edam bio



Dessert

Petits suisses aromatisés bio



Fruit de saison bio



Yaourt aromatisé bio



Madeleine 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.



: Origine France



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



: Viandes de France



# 1 MENU SIVOM



## Déjeuner

lun. 16/09

mar. 17/09  
**MENU BIO**

mer. 18/09

jeu. 19/09  
**MENU VEGETARIEN**

ven. 20/09

*Entrée*

Rillettes de thon



Betteraves bio vinaigrette



Saucisson et cornichon

Carottes râpées



Salade de Gattières



*Plat*

Sauté de porc forestière



Pommes de terre  
persillées

Sauce bolognaise bio



Macaronis bio et emmental  
râpé



Omelette nature



Gratin de courgettes



Escalope panée végétale  
Pommes noisettes

Blanquette de poisson



*Plat de substitution*

Fricassée de poisson sauce  
tomate



Thon à la catalane



Blanquette de veau



*Fromage*

Carré frais bio



Petit suisse nature bio



Gouda bio



Brie bio à la coupe



Emmental bio



*Dessert*

Fruit de saison bio



Compote pomme abricot  
bio



Fruit de saison bio



Yaourt au citron bio



Petit pot de 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.  
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



:

Viandes de France



:

Produit issu de l'agriculture biologique



:

Origine France



:

Produit Local



:

Fruits et légumes de saison



:

Appellation d'Origine

Protégée  : Pêche Durable



# 1 MENU SIVOM



## Déjeuner

lun. 23/09

mar. 24/09  
**MENU BIO ET  
VEGETARIEN**

mer. 25/09

jeu. 26/09

ven. 27/09

### Entrée

Macédoine de légumes

Oeuf dur mayonnaise bio



Friand au fromage

Radis et beurre

Salade coleslaw



### Plat

Cappelettis au jambon cru  
sauce tomate et emmental  
râpé



Quenelles natures bio  
sauce nantua



Rôti de boeuf au jus



Haricots verts persillés



Cordon bleu de dinde



Purée de pommes de terre  
au lait



Parmentier de poisson



### Plat de substitution

Tortellini ricotta épinards et  
emmental râpé



Omelette aux fines herbes

Filet de poisson pané et  
citron



Hachis parmentier



### Fromage

Yaourt nature bio



Gouda bio



Tomme blanche bio



Carré frais bio



Camembert bio



### Dessert

Fruit de saison bio



Flan au caramel bio



Fruit de saison bio



Tarte aux pommes bio



Compote de pêche 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



: Origine France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Pêche Durable

