

Menus du 24 février au 14 mars 2020

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29
s e m a i n e 0 9	Haricots verts vinaigrette	Potage de légumes	Rosette / cornichon	Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette	Blancs de poireaux vinaigrette
	Sauté de poulet aux poivrons	Mijoté de boeuf	Escalope de porc arillée	Crêpe au fromage	Blanquette de poisson	Steak haché de veau
	Semoule	Légumes du pot	Purée de brocolis	Printanière de légumes	Riz pilaf	Pommes de terre vapeur
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Crêpe chocolat chantilly	Fruit de saison	Liégeois au vanille	Fruit de saison	Dessert

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7
s e m a i n e 1 0	Salade de pâtes au thon	Salade composée	Macédoine mayonnaise	Mousse de foie	Radis / beurre	Salade de cœurs de palmiers
	Rôti de veau au jus	Mijoté de porc	Saucisse fraîche	Sauté de poulet	Tortellinis ricotta sauce forestière	Boudin noir
	Petits pois paysanne	Julienne de légumes	Frites au four	Carottes Vichy	(Plat complet)	Pâtes au beurre
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt aromatisé	Compote de fruits	Fruit de saison	Tarte normande	Fruit de saison	Dessert

	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14
s e m a i n e 1 1	Chou-fleur vinaigrette	Salade chinoise	Œuf dur mayonnaise	Salade western	Salade de betteraves mimolette	Potage vermicelles
	Rôtide dinde Marengo	Nems au poulet	Filet de colin sauce ciboulette	Potatoes Burger	Chili con carne végétal	Côte de porc grillée
	Pommes de terre vapeur	Riz cantonais	Gratin de pâtes	Haricots beurre persillés	(Plat complet)	Endives braisées
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Tarte noix de coco	Fruit de saison	Fromage blanc au fruits	Crème dessert vanille	Dessert

N.B. Les fréquences recommandées par la réglementation en vigueur (GEMRCN) sont calculées UNIQUEMENT SUR LES REPAS SCOLAIRES 4 jours / semaine (hors ALSH),

Nos fournisseurs

- Boucherie Marcerou
- Boucherie Gavignaud
- Marco Narbonne (Fruits & légumes)
- Pomona passion froid (Surgelés & BOF)
- Ramon Carcassonne (Epicerie)
- Vival Montlaur (Pain)

Les repas sont confectionnés par le personnel du SIVOS.

Bon Appétit



Pêche responsable

Repas végétarien



Viande française

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.