



Menus du 04 au 23 Février 2019

	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Samedi 9
s e m a i n e 0 6	Carottes Râpées vinaigrette	Salade Chinoise	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes	Mousse de foie/cornichon	Bouillon vermicelles
	Escalope viennoise	Emincé de porc à l'ananas	Bolognaise	Crêpe jambon fromage	Filet de lieu au four	Côte de porc à l'ail
	Purée de brocolis	Riz cantonais	Pâtes + Râpé	Haricots beurre	Carottes sautées	Petits pois
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Tarte à la noix de coco	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Mousse au chocolat	Dessert
	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16
s e m a i n e 0 7	Cèleri rémoulade	Potage de légumes	Salade jardinière	Rosette / cornichon	Salade d'endives aux croûtons	Friand à la viande
	Rôti de porc aux oignons	Blanquette de dinde	Saucisse fraîche	Gratin de tortis aux dés de jambon	Fiel de poisson meuni / Citron	Cuisse de poulet au jus
	Printanière de légumes	Bouलगour	Lentilles	(Plat complet)	Poêlée de légumes	Endives braisées
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Pomme au four	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Dessert
	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23
s e m a i n e 0 8	Salade verte à l'emmental	Salade de riz au surimi	Bouillon vermicelles	Salade Alice (Cœurs de palmier-Olives-tomates)	Potage de potiron	Radis / beurre
	Couscous garni	Cordon bleu	Normandin de Veau	Sauté de porc forestier	Brandade de morue	Chou farci
	Légumes couscous / semoule	Purée de carottes	Chou fleur/ pdt béchamel	Haricots verts persillés	(Plat complet)	Pâtes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Liegeois au chocolat	Fruit de saison	Flan pâtissier	Yaourt nature	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)
- Boulangerie Barthez
- Boulangerie Le fournil d'Alaric

Les repas sont confectionnés par la personnel du SIVOS



Régional



Pêche responsable



Bio



Viande française

Bon Appétit

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,