

# Menus du mois de Janvier 2019



	Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12
S e m a i n e  0 2	Salade de haricots vert	Potage de légumes	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Jambon blanc & cornichon	Bouillon vermicelles
	Blanquette de veau	Saucisse fraîche	haut de cuisse de poulet	Quiche lorraine maison	Brandade de morue	Escalope de porc grillée
	Carottes Vichy	Tortis	Riz au poivron	Julienne de légumes	Salade verte	Cœur de fenouil
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Abricots au sirop	Galette des Rois	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Dessert

	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19
S e m a i n e  0 3	Crêpe aux champignons	Carottes râpées au citron	Potage de légumes	Céleri aux raisins secs	Potage Saint Germain	Pomelos au sucre
	Sauté de porc aux olives	Goulasch de bœuf	Cervelas Obernois	Emincé de dinde à l'indienne	Filet de hoki sauce estragon	Boudin noir
	Gratin de chou fleur et pommes de terre	Pommes rissoles	Coquillettes	Gratin de légumes	Flan de potiron	Purée de pommes de terre
	Fromage blanc aux fruits	Fromage	Nappa caramel	Fromage	Fromage	Fromage
	Quatre quarts	Kiwi	Compote de fruits	Donut sau sucre	Fruit de saison	Dessert

	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26
S e m a i n e  0 4	Potage Crécy	Mortadelle & cornichon	Bouillon vermicelles	Potage de potiron	Macédoine mayonnaise	Rosette Cornichon
	Boulettes d'agneau à la tomate	Aiguillettes de volaille aux champignons	Œufs durs sal Aurore	Longe de porc Tex Mex	Lasagnes de poisson aux épinards	Tarte Chèvre et basilic
	Semoule / Légumes Couscous	Brocolis à la vapeur	Printanière de légumes	Poêlée de légumes Mexicaine	(Plat complet)	Salade d'endives
	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt Bio	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Compote de fruits	Dessert

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 01	Samedi 02
S e m a i n e  0 5	Méli-Mélo crudités (Betteraves, Maïs, Oignons rouges)	Bouillon vermicelles	Saucisson à l'ail	Potage de légumes	Salade verte à l'emmental	Blanc de poireau vinaigrette
	Sauté de dinde Marengo	Saucisse fumée	Bolognaise	Potatoes Burger	Galette de sarrasin poule et champignons	Cuisse de poulet au jus
	Riz pilaf	Potée auvergnate	Pennes + Râpé	Haricots verts	Carottes à la crème	Purée Potiron
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Crème dessert au café	Compote de fruits	Fruit de saison	Crêpe au Sucre	Dessert



SIVOS - RESTAURANT INTER COMMUNAL  
11220 MONTLAUR

Les repas sont confectionnés par le personnel du SIVOS.

Viande française
 Pêche responsable
 Produits issus de l'agriculture biologique

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

### Code couleurs - Les différents groupes d'aliments

Féculets et légumes secs	Produits laitiers	Matières grasses
Fruits et Légumes	Viandes, poissons, œufs	Produits sucrés

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

