

Menus du 11 au 31 Mars 2019

	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16
s e m a i n e 1 1	Potage de légumes	Salade verte aux dés d'emmental	Taboulé à la menthe	Mousse de foie & cornichon	Salade de betteraves au maïs	Bouillon aux Vermicelles
	Paupiette de veau aux champignons	Mijoté de bœuf aux carottes	Pizza au fromage	Blanquette de dinde	Paella Marine	Côte de porc grillée
	Purée de Brocolis	Pâtes	Haricots verts	Poêlée de légumes	(Plat complet)	Blancs de poireaux braisés
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Flan au chocolat	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie	Dessert
s e m a i n e 1 2	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23
	Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur mimosa	Potage parmentier	Salade verte	Salade de riz	Quiche lorraine
	Boules de bœuf aux olives	Cordon bleu	Saucisse fraîche	Tartiflette	Filet de lieu au four	Escalope de dinde à l'estragon
	Semoule	Gratin de chou-fleur	Petits pois aux oignons	(Plat complet)	Flan de légumes	Garniture de cèleri
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Yaourt aromatisé	Tarte aux myrtilles	Fruit de saison	Dessert	
s e m a i n e 1 3	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30
	Salade de pâtes	Potage de légumes	Taboulé aux légumes	Céleri rémoulade	Potage de Cendrillon "Citrouille"	Friand à la viande
	Sauté de veau Marengo	Cassoulet garni	Haut de cuisse de poulet aux herbes	Normandin de veau	Filet de poisson "Pirate des Caraïbes" (Curry- & son riz	Endives au jambon
	Salsifis persillés	(Plat complet)	Haricots beurre	Pommes de terre au four	Fromage	(Plat complet)
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Pop Corn	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

Vival Montlaur (Pain)

Les repas sont confectionnés par la personnel du SIVOS.

Bon Appétit



Régional



Pêche responsable



Bio



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.