


Menus du mois de Novembre 2017



	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
S e m a i n e 4 5	Potage Parmentier	Pomelos	Pâté de campagne	Carottes râpées au citron	Œuf dur mayonnaise
	Pilons de poulet Tex mex	Sauté de veau Marengo	Omelette Nature	Hachis Parmentier Maison	Merlu sauce au citron
	Poêlée mexicaine	Riz blanc	Carottes Vichy	Salade verte	Haricots verts
	Fromage blanc aux fruits	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
S e m a i n e 4 6	Bouillon aux vermicelles	Salade d'endives	Salade composée	Potage de légumes	Friand à la viande
	Sauté de porc au caramel	Pot au feu	Quiche Lorraine	Blanquette de Dinde	Nugget's de poisson
	Purée de cèleri	(Plat complet)	Haricots verts	Riz	Purée de potiron
	Petits suisses aux fruits	Salade de fruits frais	Compote de pommes	Mimolette	Mousse au chocolat


	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
S e m a i n e 4 7	Radis & micro beurre	Pâté de campagne	Betteraves Vinaigrette	Potage Saint Germain	Salade nantaise
	Couscous garni	Normandin de veau	Lasagnes au Bœuf Maison	Saucisse fraîche	Pavé de lieu au four
	(Plat Complet)	Julienne de légumes maison	(Plat complet)	Potatoes	Salsifis persillés
	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Flan au chocolat	Yaourt nature sucré	Fruit de saison


	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 01
S e m a i n e 4 8	Concombre vinaigrette	Salade d'haricots blancs	Saucisson à l'ail	Soupe de Légumes Bio	Carottes râpées aux maïs
	Sauté de porc forestier	Mijoté de Bœuf	Haut de cuisse de poulet rôti	Steak haché	Calamars à la romaine & citron
	Tortis + fromage râpé	Purée de carottes	Gratin de légumes	Brocolis Bio	Gratin de pommes de terre
	Fruit de Saison	Crème dessert à la vanille	Riz au lait maison	Gouda Bio 	Fromage blanc aux fruits
				REPAS BIO	

SIVOS - RESTAURANT INTER COMMUNAL

11220 MONTLAUR

Les repas sont confectionnés par le personnel du SIVOS.

Produits issus de l'agriculture biologique 

 Chaque jour, Api restauration Pays d'Oc privilégie dans ses menus les produits locaux, frais et de saison.

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



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