

Menus du 11 au 31 Mars 2019

| semaine | Lundi 11 | Mardi 12 | Mercredi 13 | Jeudi 14 | Vendredi 15 |
|---------|--|---|---|--|--|
| 11 | <p>Potage de légumes</p> <p>Paupiette de veau aux champignons </p> <p>Purée de Brocolis</p> <p>Flan au chocolat</p> | <p>Salade verte aux dés d'emmental</p> <p>Mijoté de bœuf aux carottes </p> <p>Pâtes </p> <p>Compote de pommes </p> | <p>Taboulé à la menthe</p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Mousse de foie & cornichon</p> <p>Blanquette de dinde </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade de betteraves au maïs</p> <p>Paella Marine </p> <p>(Plat complet)</p> <p>Pâtisserie</p> |
| 12 | <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Boules de bœuf aux olives </p> <p>Semoule</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Œuf dur mimosa</p> <p>Cordon bleu </p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> | <p>Potage parmentier</p> <p>Saucisse fraîche </p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Yaourt aromatisé</p> | <p>Salade verte</p> <p>Tartiflette </p> <p>(Plat complet)</p> <p>Tarte aux myrtilles</p> | <p>Salade de riz</p> <p>Filet de lieu au four </p> <p>Flan de légumes</p> <p>Fruit de saison </p> |
| 13 | <p>Salade de pâtes</p> <p>Sauté de veau Marengo </p> <p>Salsifis persillés</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Potage de légumes </p> <p>Cassoulet garni </p> <p>(Plat complet)</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Taboulé aux légumes</p> <p>Haut de cuisse de poulet aux herbes </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Salade de fruits frais</p> | <p>Cèleri rémoulade</p> <p>Normandin de veau</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Potage de Cendrillon "Citrouille"</p> <p>Filet de poisson "Pirate des Caraïbes" (Curry- & son riz </p> <p>Pop Corn </p> |

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.