






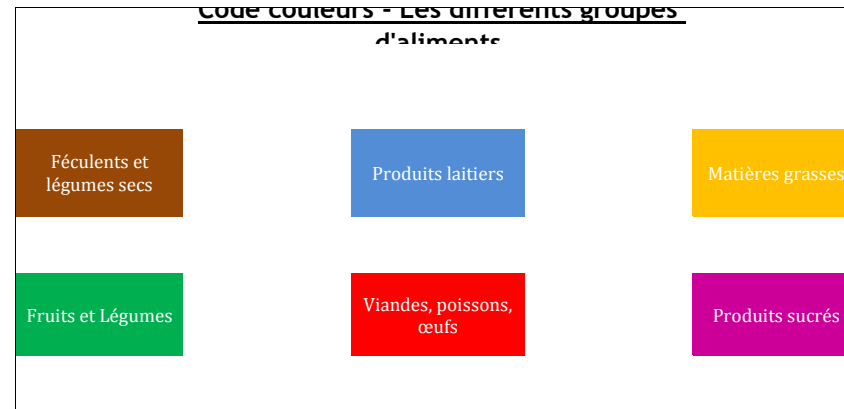










Menus du mois de Avril 2018

api

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
S e m a i n e 1 4	FERIE 	 Soupe jardin...	Salade mexicaine	Carottes râpées vinaigrette	Mousse de foie de porc & cornichons
		Sauté de veau Marengo  Tortis Tarte aux pommes	Potatoes burger  Julienne de légumes  Fruit de saison	Paupiette de veau à l'oignon  Haricots Beurre Nappé caramel	Filet de lieu sauce citron  Riz aux petits légumes Fruit de saison



	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
S e m a i n e 1 5	Taboulé à la menthe  Echine de porc au jus  Poêlée de légumes Fruit de saison	Soupe de légumes  Carbonade de Bœuf  Pommes noisettes Gaufre au sucre	Salade Grecque Aiguillettes de poulet au thym  Gratin de chou fleur Yaourt aromatisé	Macédoine de légumes mayonnaise Bolognaise  Pennes + Râpé Fruit de saison 	Carottes râpées Mimosa Meunière de poisson citron  Ratatouille Entremet au chocolat

SIVOS - RESTAURANT INTER COMMUNAL

1 1 2 2 0 MONTLAUR

Les repas sont confectionnés par le personnel du SIVOS.

Pêche responsable 

 Viande française

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.



Produits issus de l'agriculture biologique



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