

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

	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
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
	Sauté de porc aux olives	Goulasch de bœuf	Cervelas Obernois	Emincé de dinde à l'indienne	Filet de hoki sauce estragon
	Gratin de chou fleur et pommes de terre	Pommes rissolées	Coquillettes	Gratin de légumes	Flan de potiron
	Fromage blanc aux fruits	Kiwi	Nappé caramel	Donuts au sucre	Croq'lait

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

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 01
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
	Sauté de dinde Marengo	Saucisse fumée	Bolognaise	Potatoes Burger	Galette de sarrasin poulet et champignons
	Riz pilaf	Potée auvergnate	Pennes + Râpé	Haricots verts	Carottes à la crème
	Fruit de saison	Crème dessert au café	Compote de fruits	Fruit de saison	Crêpe au Sucre



SIVOS - RESTAURANT INTER COMMUNAL

11220 MONTLAUR

Les repas sont confectionnés par le personnel du SIVOS.



Viande française

Pêche responsable



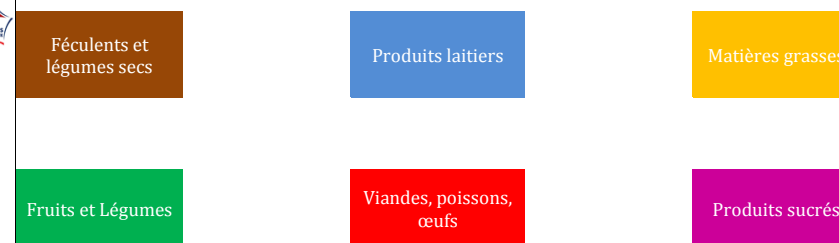
Produits issus de l'agriculture biologique



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)

Code couleurs - Les différents groupes d'aliments



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.