

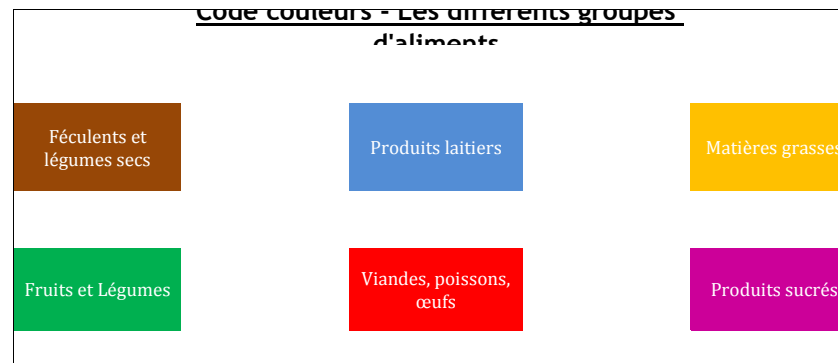
Menus du mois d'Octobre 2018

	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
S e m a i n e 4 0	Saucisson à l'ail	Salade d'endives	Concombres ciboulette	Melon d'Espagne	Salade de riz niçoise
	Sauté de Dinde Tex Mex	Rôti de porc aux oignons	Coquillettes à la Bolognaise + Fromage râpé	Boules d'agneau à la catalane	Nugget's de poisson
	Haricots verts	Semoule	(plat complet)	Pommes de terre sautées	Gratin de chou- fleur
	Fruit de saison	Tarte normande	Yaourt nature	Liégeois au chocolat	Muscat de table (Raisin)

	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
S e m a i n e 4 1	Salade italienne	Les	Rosette	Les	Salade d'automne curry pommes
	Cordon bleu de volaille	rencontres	Steak haché + ketchup	rencontres	Escalope de porc forestière
	Purée de pommes de terre	du	Pommes noisettes	du	Petits pois Carottes
	Milkshake au chocolat	goût	Camembert	goût	Poire crème anglaise et cannelle

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
S e m a i n e 4 2	Crêpe au fromage au fromage	Courgettes râpées Bio	Salade marocaine	Salade Alice	Salade de cervelas
	Œufs durs sauce Aurore	Sauté de bœuf aux olives	Parmentier de Boeuf et potiron	Tarte au fromage	Filet de hoki sauce citron
	Purée de brocolis	Macaronis	(plat complet)	Haricots beurre	Crumble de légumes
	Fruit de saison	Petits suisses naturels	Compote	Mousse au chocolat	Yaourt Aromatisé

Code couleurs - Les différents groupes d'aliments



SIVOS - RESTAURANT INTER COMMUNAL

11220 MONTLAUR

Les repas sont confectionnés par le personnel du SIVOS.

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

C'est les
Vacances

produits issus de l'agriculture biologique



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

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.