







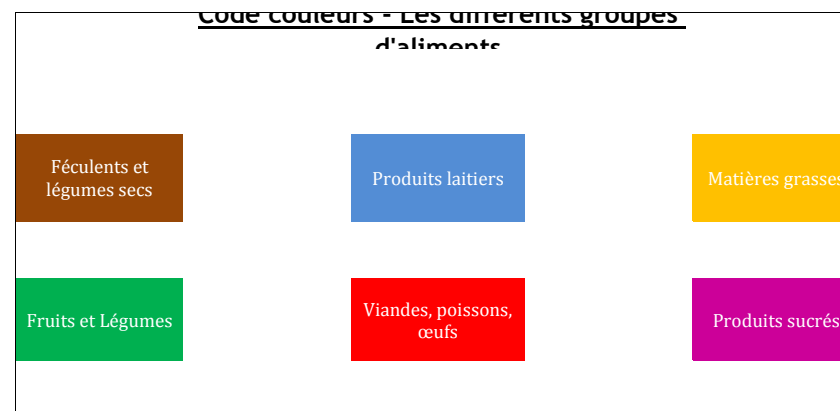






Menus du mois de Février 2018

api

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
S e m a i n e 0 6	Taboule aux légumes	Cèleri rémoulade	Friand au fromage	Potage de légumes	Terrine de campagne
	Escalope de porc dijonnaise 	Hachis parmentier au bœuf 	Emincé de poulet foresti 	Saucisse fraîche 	Poisson pané / citron 
	Chou Fleur persillé 	Salade verte	Boulgour aux petits légumes 	Haricots verts 	Riz blanc
	Flan au caramel	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Crème praliné	Fruit de saison



	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
S e m a i n e 0 7	Potage Crécy (Carottes - Pommes de Terre)	Salade verte au gouda	Mousse de foie	Soupe printanière	
	Sauté Porc aux amandes 	Joue de Bœuf bourguignone 	Poisson pané / Citron	Bouchée à la reine	
	Endives braisées	Pommes noisettes	Purée de Potiron 	Riz pilaf 	
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fromage blanc aux fruits	



SIVOS - RESTAURANT INTER COMMUNAL

11220 MONTLAUR

Les repas sont confectionnés par le personnel du SIVOS.

Pêche responsable 



Viande française

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



Produits issus de l'agriculture biologique

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.



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