

	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
S e m a i n e 0 2	Crème de choux fleurs	Betteraves au cumin	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Pêche au thon
	Cordon bleu	Rôti de veau au jus	Pilons de poulet Tex Mex	Quiche lorraine maison	Brandade de morue
	Petits pois carottes	Macaronis	Pommes de Terre Boulangères	Endives aux agrumes	Salade verte
	Entremet à la vanille	Galette des Rois	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
S e m a i n e 0 3	Friand au fromage	Carottes râpées au citron	Potage de légumes	Céleri aux raisins secs	Potage Saint Germain
	Sauté de porc aux olives	Goulasch de bœuf	Cervelas Obernois	Rôti de dinde sauce indienne	Filet de hoki sauce estragon
	Gratin de chou fleur	Pommes rissolées	Coquillettes	Gratin de légumes	Flan de potiron
	Fromage blanc aux fruits	Kiwi	Nappé caramel	Beignet au chocolat	Croq'lait

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
S e m a i n e 0 4	Potage Crécy	Mortadelle & cornichon	Bouillon vermicelles	Cake aux petits légumes maison	Macédoine mayonnaise
	Boulettes d'agneau aux pruneaux	Steak haché	Nuggets de poulet / Ketchup	Longe de porc Tex Mex	Lasagnes de poisson aux épinards
	Semoule / Légumes Couscous	Gratin de brocolis	Poêlée 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 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02
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	Julienne de betteraves à l'orange
	Blanquette de dinde	Pot au feu	Chili con carne	Potatoes Burger	Galette de sarrasin poulet et champignons
	Tortis + rapé	(Plat complet)	Riz pilaf	Haricots verts	Salade verte en méli mélo
	Fruit de saison	Crème dessert au café	Compote de fruits	Fruit de saison	Crêpe au Sucre



Bonne ANNÉE 2018

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.