

# Menus des mois de juillet et août 2018



S e m a i n e  2 8	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	
	Carottes râpées	Macédoine mayonnaise	Salade de betteraves		Tranche de pastèque	
	Saucisse fraîche	Bolognaise	Boules d'agneau à l'orientale		Lasagnes de poisson et épinards	
	Pommes de terre au four	Pâtes + râpé	Semoule		(Plat complet)	
Compote de fruits	Fruit de saison	Glace Timbale	Fruits au sirop			
S e m a i n e  2 9	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	
	Tomates ciboulette	Salade américaine	Melon			
	Cordon bleu	Cheesburger	Pizza au fromage			Œufs durs mimosa
	Petits pois & carottes	Potatoes	Salade verte au maïs			Lieu sauce tomate
Flan au chocolat	Milk shake vanille	Fruit de saison	Riz blanc			
S e m a i n e  3 0	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	
	Cèleri rémoulade		Friand au fromage	Concombres vianigrette	Taboulet aux légumes	
	Normandin de veau aux oignons		Emincé de dinde au curry	Cervelas Obernois	Moussaka de bœuf aux courgettes	
	Haricots beurre		Poêlée de légumes	Tortis + Râpé	(Plat complet)	
Pâtisserie	Fruit de saison		Yaourt aromatisé	Salade de fruits frais		

## SIVOS - RESTAURANT INTER COMMUNAL - 11220 MONTLAUR

Les repas sont confectionnés par le personnel du SIVOS.

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

Féculents et légumes secs	Produits laitiers	Matières grasses
Fruits et Légumes	Viandes, poissons, œufs	Produits sucrés

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.