

Menus 2020 / 4 composantes Sivos du Val d'Arros Peyraube et Goudon



Du lundi 1 février au vendredi 5 février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage et emmental râpé	Carottes râpées		Salade Florida (salade, pomelos, mandarine, croûtons) vinaigrette balsamique	
Plat protidique	Rôti de veau au jus	Pommes de terre façon tartiflette		Sauté de porc sauce forestier 	Pavé de hoki sauce dieppoise
Sa garniture	Haricots verts et pommes de terre lamelles			Riz	Purée d'épinards
Produits laitiers					Camembert
Desserts	Fruit frais	Crêpe de la chandeleur		Yaourt sucré	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus 2020 / 4 composantes Mascaras



Du **lundi 8 février** au **vendredi 12 février**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de chou chinois et dés d'emmental	Pâté moule de foie Pomelos		Potage	Salade d'endives et dés de chèvre
Plat protidique	Emincé de bœuf sauce façon kebab	Hachis parmentier de bœuf à la carotte et emmental râpé		Risotto, brocolis, et mozzarella, cheddar	Beignets de calamars et citron
Sa garniture	 Potatoes			 	Petits pois
Produits laitiers					
Desserts	Compote de fruits	Fruit frais		Fruit frais	Cake du chef



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef