

Menus 2021 / 4 composantes SIVOS DU VAL D ARROS PEYRAUBE ET GOUDON



Du **lundi 26 avril** au **vendredi 30 avril**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Mortadelle	Salade verte, maïs aux herbes		Œuf dur mayonnaise	Salade betteraves vinaigrette au cumin et dés de chèvre
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce façon cernoise 	Couscous de poulet et légumes		Pizza au fromage	Gratin de moules
Sa garniture	Purée de carottes et emmental	Semoule		Haricots verts persillés	Frites au four
Produits laitiers					
Desserts	Fruit frais	Flan vanille nappé caramel		Crème dessert vanille	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus 2021 / 4 composantes SIVOS DU VAL D ARROS PEYRAUBE ET GOUDON



Du **lundi 3 mai** au **vendredi 7 mai**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Radis - beurre		Salade de concombres et cheddar vinaigrette balsamique	Taboulé
Plat protidique	Chipolatas	Nuggets de fromage		 Sauté de veau	Poisson pané et citron
Sa garniture	Haricots blancs	 Courgettes persillées		Torti	Epinards et pommes de terre béchamel à l'emmental
Produits laitiers	Camembert				
Desserts	Fruit frais	Eclair au chocolat		Compote de fruits	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus 2021 / 4 composantes SIVOS DU VAL D ARROS PEYRAUBE ET GOUDON



Du lundi 10 mai au vendredi 14 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pâtes aux dés de tomme	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes			
Plat protidique	Sauté de porc sauce aigre douce 	Rôti de bœuf cuit au jus		FERIE	PONT
Sa garniture	Gratin de chou fleur	Potatoes et ketchup			
Produits laitiers					
Desserts	Fruit frais	Mix lait cacao			



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus 2021 / 4 composantes SIVOS DU VAL D ARROS PEYRAUBE ET GOUDON



Du lundi 17 mai au vendredi 21 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade verte et dés de mimolette		 Oeuf dur sur salade	Salade de tomates et mozzarella
Plat protidique	Hachis parmentier	Haut de cuisse de poulet rôti au jus		 Penne sauce lentilles corail et maïs et emmental râpé	Sauté de thon sauce armoricaine
Sa garniture	Plat complet	Petits pois		 Plat complet	Haricots beurrés persillés
Produits laitiers	Fromage blanc				
Desserts	Fruit frais	Fruit frais		 Compote de pommes et biscuit	Riz au lait du chef



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus 2021 / 4 composantes SIVOS DU VAL D ARROS PEYRAUBE ET GOUDON



Du lundi 24 mai au vendredi 28 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de betteraves		Saucisson sec et beurre	Concombres vinaigrette moutarde et dés de mimolette
Plat protidique	FERIE	Escalope de dinde au jus		Spaghetti bolognaise	Rôti de porc froid et cornichon 
Sa garniture		Flageolets		Plat complet	Lentilles
Produits laitiers					
Desserts		Mousse au chocolat		Fruit frais	Cocktail de fruits au sirop



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef