

SIVOS DU VAL D'ARROS - RESTAURANT SCOLAIRE PEYRAUBE ET GOUDON



Du **lundi 30 août** au **vendredi 3 septembre**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre				Melon	
Plat protidique				Cordon bleu de volaille Ketchup	Rôti de bœuf froid Sauce ketchup
Sa garniture				Haricots verts persillés	Pommes noisette
Produits laitiers				Emmental	Gouda
Desserts				Mousse au chocolat au lait	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

SIVOS DU VAL D'ARROS - RESTAURANT SCOLAIRE PEYRAUBE ET GOUDON



Du lundi 6 septembre au vendredi 10 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Saucisson à l'ail et cornichon		 Feuilleté au fromage	Melon
Plat protidique	Pavé de colin Sauce niçoise	Steak haché Sauce romarin 		Salade piémontaise et Œufs durs	Emincé de veau 
Sa garniture	Pâtes farfalles	Petits pois mijotés		Tomate croq sel	Gratin d'aubergines
Produits laitiers	Camembert				
Desserts	Fruit frais	Crème à la vanille		Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf charolais



Plat végétarien



Plat du chef

SIVOS DU VAL D'ARROS - RESTAURANT SCOLAIRE PEYRAUBE ET GOUDON



Du lundi 13 septembre au vendredi 17 septembre

	Lundi	Mardi  	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Carottes râpées Vinaigrette cerfeuil		Pastèque	Salade de tomates et dés d'edam vinaigrette basilic
Plat protidique	Cuisse de poulet au thym 	Omelette bio		Pâtes carbonara et emmental râpé	Emincé de bœuf  Sauce tomate, origan
Sa garniture	Haricots beurres persillés	Pommes de terre Caldeira		plat complet	Gratin de courgettes
Produits laitiers	Tomme				
Desserts	Fruit frais	Fromage blanc bio		Fruit frais	Gâteau aux fruits rouges 



Produit local



Issu de l'agriculture
biologique



bœuf charolais



Plat végétarien



Plat du chef

SIVOS DU VAL D'ARROS - RESTAURANT SCOLAIRE PEYRAUBE ET GOUDON



Du lundi 20 septembre au vendredi 24 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Concombre Vinaigrette moutardée			Taboulé	Melon
Plat protidique	Emincé de dinde au curry 	Colin sauce basilic		Rôti de veau au jus 	Paella au poisson
Sa garniture	Purée de haricots verts	Coquillettes		Carotte retour des Indes	(Plat complet)
Produits laitiers		Coulommiers			
Desserts	Crème dessert caramel	Fruit frais		Fruit frais	Fromage frais aux fruits



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf charolais



Plat végétarien



Plat du chef

SIVOS DU VAL D'ARROS - RESTAURANT SCOLAIRE PEYRAUBE ET GOUDON



Du lundi 27 septembre au vendredi 1 octobre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pastèque	 Salade de pommes de terre mimosa		Pâté de campagne	Salade de tomates et mozzarella
Plat protidique	Chipolatas 	Pané moelleux fromage		Bœuf braisé au jus 	Gratin de moules et poisson
Sa garniture	Salade de boulgour, tomates, concombres	Epinards hachés à la crème		Riz provençale	Purée de courgettes
Produits laitiers					
Desserts	Entremets vanille	Fruit frais		Fromage blanc sucré	Banane



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



boeuf charolais



Plat végétarien



Plat du chef