




Menus 2021

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



Du lundi 8 novembre au vendredi 12 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		 Salade d'édam amé semoule carotte sauce abricot sec		Salade verte et croutons	Saucisson sec et cornichon
Plat protidique	Steak de bœuf char sauce aux cornichons 	Colin d'Alaska sauce basilic		Roti de dinde sauce romarin	Paella de la mer 
Sa garniture	Cordiale de légumes	Pâtes serpentini		Courgettes à l'ail	(Riz)
Produits laitiers	Fromage	Yaourt sucré		Yaourt aux fruits	
Desserts	Fruit frais				Fruit frais



Produit local

Issu de l'agriculture
biologique

bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef


sOgeres

Menus 2021

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



Du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre				C'EST LA FÊTE	Potage
Plat protidique	Rôti de dinde sauce aigre douce	 Escalope de porc sauce Dijonnaise		Hot dog saucisse de volaille	Filet de poisson sauce aux fruits de mer
Sa garniture	Endives bechamel	Farfalle		Chips	Haricots plats
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Fromage		Speculoos	
Desserts	Fruit frais	Pomme à boire à la cannelle		Mix lait vanille	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef

Menus 2021

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



Du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre

	Menu Bio				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre					
Plat protidique	Cuisse de poulet basquaise	Filet de Hoki sauce potiron crémée		Pot au feu 	Dés de saumon sauce à l'oseille
Sa garniture	Riz	Jardinière de légumes		(Legumes du pot)	Haricots verts à l'ail
Produits laitiers	Fromage frais aux fruits	Fromage		Yaourt nature	Fromage
Desserts	Fruit frais	Mousse citron		Fruit frais	Fruit frais  Purée de pomme par la fleur d'orange



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef

Menus 2021

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



Du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Coleslaw	Haricots blancs au cerfeuil			Pâté breton
Plat protidique	Sauté de porc sauce charcutière	Goulash de bœuf 		Œufs durs sauce mornay	Filet de limande sauce crustacé
Sa garniture	Pommes de terre persillées	Carottes au jus		Pomme de terre bechamel	Gratin de chou fleur
Produits laitiers	Fromage blanc sucré			Fromage	Faisselle sucré
Desserts		Fruit frais		 Cake au chocolat cource et noisette 	



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef