





## Menus 2022

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

Du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier



	Lundi 	Mardi	Mercredi	C'EST LA FÊTE  Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage			Betterave ciboulette et chèvre	
Plat protidique	Pané fromager	Escalope de dinde sauce Forestière		Hamburger 	Dés de saumon sauce à l'oseille
Sa garniture	Riz à la tomate	Jardinière de légumes		Frites au four	Purée de haricots verts
Produits laitiers	Fromage frais aux fruits	Fromage			Fromage
Desserts		Fruit frais		Fruit frais 	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Boeuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef

## Menus 2022

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

Du lundi 10 janvier au vendredi 14 janvier



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Hors d'œuvre	Coleslaw				Pâté breton
Plat protidique	Sauté de porc sauce charcutière 	Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices		Oufs durs florentine	Filet de hoki sauce crustacés
Sa garniture	Pommes de terre persillées	Carottes au jus		Riz créole	Gratin de chou fleur
Produits laitiers		Fromage		Fromage	
Desserts	Liégeois vanille	Fruit frais		Far breton 	Mirabelles au sirop



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien








Plat du chef

## Menus 2022

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

Du lundi 17 janvier au vendredi 21 janvier



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de riz pêche et thon			Potage
Plat protidique	Chili con carne 	Nugget's de poulet ketchup		Potimenter végétal 	Filet de Colin beurre citronné
Sa garniture	(plat complet)	Haricots verts persillés		(plat complet)	Pomme de terre vapeur
Produits laitiers	Fromage	Yaourt aromatisé		Yaourt local 	Fromage blanc
Desserts	Fruit frais			 Amuse bouche Marmelade d'Orange Banane	



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef

## Menus 2022

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

Du lundi 24 janvier au vendredi 28 janvier



	Lundi	Mardi 	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betterave et chèvre vinaigrette	Salade d'endives au bleu		Carottes rapées et fromage râpé	
Plat protidique	Sauté de dinde sauce printanière	Pané fromager et ketchup		Escalope de porc sauce aigre douce	 <b>Blanquette de veau à la vanille</b> 
Sa garniture	Pomme noisette	Riz		Semoule	Poêlée de butternut
Produits laitiers					Fromage
Desserts	Fruit frais	Crème dessert vanille		Banane 	Compote pomme fraise allégée



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef

## Menus 2022

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

Du lundi 31 janvier au vendredi 4 février



	Lundi	Mardi 	Mercredi	C'EST LA FÊTE 	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Haricot beurre et échalote			Terrine chèvre poivron rouge basilic	Potage
Plat protidique	Emincé de bœuf sauce aux cornichons 	Nuggets de blé sauce tomate			Roti de dinde sauce romarin	Brandade de poisson
Sa garniture	Cordiale de légumes	Pâtes serpentini			Courgettes à l'ail	(plat complet)
Produits laitiers	Fromage	Yaourt sucré				
Desserts	Crème dessert chocolat				Crêpe au sucre 	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef

## Menus 2022

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



Du lundi 7 février au vendredi 11 février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail			Potage	Chou chinois aux noix
Plat protidique	Emincé de dinde sauce aigre douce	Escalope de porc sauce Dijonnaise 		Sauté de veau sauce marengo 	Filet de hoki sauce aux fruits de mer
Sa garniture	Courgettes gratinées	Semoule		Purée de potiron	Gratin de pommes de terre
Produits laitiers	Fromage blanc coulis de mangue	Fromage			
Desserts		Liégeois vanille		 <b>Compote poire et panais</b>	Cocktail de fruits au sirop



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien







Plat du chef

## Menus 2022

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

Du lundi 14 février au vendredi 18 février



	Lundi 	Mardi	Mercredi	C'EST LA FÊTE 	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage				Betterave ciboulette et chèvre	
Plat protidique	Pané fromager	Escalope de dinde sauce Forestière			Hamburger 	Dés de saumon sauce à l'oseille
Sa garniture	Riz à la tomate	Jardinière de légumes			Frites au four	Purée de haricots verts
Produits laitiers	Fromage frais aux fruits	Fromage				Fromage
Desserts		Fruit frais			Fruit frais 	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef