



Menus 2022

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



Du lundi 9 mai au vendredi 13 mai

	AMUSE-BOUCHE Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Polenta au chocolat au lait Pomme de terre à la ciboulette et emmental			Radis beurre	Concombre tsaziki
Plat protidique	Cuisse de poulet rôti au jus	Samossas de légumes		Chipolatas ketchup	Filet de colin au curry
Sa garniture	Petits pois mijotés aux aromates	Coquillettes		Courgettes en gratin	Blé
Produits laitiers		Yaourt nature sucré			
Desserts	Fruit frais	Compote pêche		Clafoutis aux fruits 	Mousse chocolat au lait



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 16 mai au vendredi 20 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade verte et emmental		Salade de pomme de terre (carottes, ciboulette) vinaigrette	Betterave sauce au fromage blanc
Plat protidique	Roti de porc au jus	Paupiette de veau au jus		Omelette au fromage	Brandade de poisson
Sa garniture	Boulgour sauce concombre et curcuma	Frites		Courgettes à l'ail	(plat complet)
Produits laitiers	Fromage				
Desserts	Fruit frais	Compote pomme fraise		Fruit frais	Compote de pomme



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 23 mai au vendredi 27 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Cervelas et cornichon			
Plat protidique	Cuisse de poulet au jus	Steak haché de bœuf échalote 			
Sa garniture	Polenta	Jardinière de légumes	<i>Week-end de l'ascension</i>		
Produits laitiers	Yaourt Local				
Desserts	Fruit frais	Crème dessert caramel			



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 30 mai au vendredi 3 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carotte râpée vinaigrette			Radis beurre	
Plat protidique	Cassoulet 	Escalope de dinde au miel		Braisé de dinde basquaise	Emincé de thon à la tomate
Sa garniture	(Haricots blancs)	Boullgour		Courgettes en gratin	Serpentini (pâtes)
Produits laitiers		Fromage			Petit fromage frais nature
Desserts	Lacté à la vanille	Fruit frais		Beignet chocolat	Poire au sirop



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef