

Menus 2022

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

Du lundi 4 avril au vendredi 8 avril



	 Lundi	 Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de fèves petits pois menthe dès de brebis			Radis beurre	Concombre fête
Plat protidique	Cuisse de poulet rôti au jus	Samossas de légumes		Escalope de veau à la milanaise	Filet de colin au curry
Sa garniture	Riz et fromage râpé	Coquillettes		Courgettes à l'ail en gratin	Blé
Produits laitiers		Laitage			
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 11 avril au vendredi 15 avril

	 Lundi	Mardi	Mercredi	 Jeudi 	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade verte et emmental		Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne	Tomate mozzarella
Plat protidique	Roti de porc	Paupiette de veau au jus		Omelette au fromage	Brandade de poisson
Sa garniture	Boulgour	Frites		Courgettes à l'ail	(plat complet)
Produits laitiers	Fromage				
Desserts	Fruit frais	Compote pomme fraise		Brownie	Compote de pomme Oeufs de pâques 



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 18 avril au vendredi 22 avril

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre				 Radis beurre	
Plat protidique		Steak haché de bœuf échalote 		Tarte provençale	Fidéua 
Sa garniture		Jardinière de légumes		Carottes persillées en gratin	(Paëlla aux pâtes)
Produits laitiers		Fromage			Fromage
Desserts		Crème dessert caramel		 Dessert de printemps : Gâteau façon financier cacao noisette 	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef