



Menus 2023

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

Du **lundi 6 février** au **vendredi 10 février**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betterave vinaigrette	Salade de boulgour 		Potage et Fromage râpé	
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Nugget's au fromage Ketchup		Boeuf façon bourguignon 	Beignet de calamars Ketchup
Sa garniture	Jardinière de légumes	Carotte béchamel		Pomme de terre vapeur	Haricots verts persillés
Produits laitiers	Yaourt aromatisé				Fromage
Desserts		Mousse au chocolat		Fruit frais	Semoule au lait



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Bœuf Charolais





Plat végétarien



Plat du chef

Du lundi 13 février au vendredi 17 février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Potage + râpé			Saucisson sec cornichon
Plat protidique	Pané blé épinards	Aiguillette de poulet sauce échalotes		 Escalope de porc au curry	Filet de hoki sauce crustacé
Sa garniture	Pomme de terre persillée	Carottes béchamel		Riz	Chou-fleur béchamel
Produits laitiers	Fromage			Fromage	
Desserts	Gélifié vanille	Fruit frais		 Far breton	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef