




Du lundi 6 mars au vendredi 10 mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de lentille à l'échalote			Carotte râpée	Tartinable à l'avocat
Plat protidique	Emincé de dinde sauce aigre douce	Escalope de porc sauce forestière		Quiche au fromage	Colin, citron
Sa garniture	Cordiale de légumes	 Boulgour		 Purée de potiron	Riz sauce tomate
Produits laitiers		Fromage			
Desserts	Fruit frais	Compote pomme banane		Compote pomme abricot	Moelleux au chocolat 



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais




Plat végétarien



Plat du chef

Du lundi 13 mars au vendredi 17 mars

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



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Bœuf Charolais





Plat végétarien



Plat du chef

Du lundi 20 mars au vendredi 24 mars

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Potage + râpé			Saucisson sec cornichon
Plat protidique	Pané blé épinards	Aiguillette de poulet sauce échalotes		Œuf dur à la Florentine	Filet de poisson sauce crustacé
Sa garniture	 Julienne de légumes	Haricots blancs		Riz	Chou-fleur béchamel
Produits laitiers	Fromage			Fromage	
Desserts	Gélifié vanille	Crème dessert au chocolat		 Far breton	Banane



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien







Plat du chef

# Menus 2023

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

Du **lundi 27 mars** au **vendredi 31 mars**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade d'endive vinaigrette au miel		Carotte râpée 	Croissant Dubarry
Plat protidique	Bolognaise de bœuf AGB	Nugget's de blé Ketchup 		Cuisse de poulet basquaise	Filet de colin sauce citron
Sa garniture	Coquillettes AGB	Pomme de terre vapeur		Semoule	Purée de butternut
Produits laitiers	Fromage AGB				
Desserts	Fruit AGB	Crème dessert vanille		Yaourt vanille Cazaubon 	Compote pomme fraise



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef