

MENUS

A


R

S

2019

Lundi 11

Pomme de terre en vinaigrette

 Poulet ail /persil

Purée de carotte


Crème dessert chocolat

Mardi 12

Céleri rémoulade

Filet de poisson pané

Coquillettes au beurre

Yaourt vanille  **BIO**

Mercredi 13

Salade de lentilles

 Paupiette de veau sauce barbecue

Beignet de choux fleur

Camembert  **BIO**

Fruit de saison

Jeudi 14

Laitue et fourme/raisins

Jambon braisé sauce échalote

 Haricots verts  **BIO** persillés

Gaufre au sucre

Vendredi 15

Betteraves en vinaigrette

 Cassoulet/saucisse

Edam  **BIO**

Barre d'ananas

Lundi 18

Salade coleslaw

 Emincé de dinde aux petits légumes

 Blé à l'huile d'olive

Tome noire

Compote pomme  **BIO**

Mardi 19

Quiche volaille

Nugget's de poulet


Epinards à la crème


Gouda  **BIO**

Fruit de saison

Mercredi 20

Pamplémousse


 Filet de colin aux légumes


 Haricots beurre persillés

Fromage blanc aux fruits

Biscuit

Jeudi 21

 Potage potiron et emmental en dés


 Bœuf mode*

Riz


Banane

Vendredi 22

 Carottes râpées

 Filet de lieu frais au beurre citronné

Pommes de terre vapeur

Yaourt sucré  **BIO**

Menu spécial printanier

Lundi 25

Radis beurre


 Emincé de poulet à la tomate

 Boulgour du soleil

Yaourt aromatisé

Mardi 26

Rosette et cornichon

 Spaghettis bolognaise*

Emmental râpé

Fruit de saison

Mercredi 27

Chou blanc et cantal

 Escalope de dinde sauce champignons

 Trio de légumes  **BIO** en bechamel

Donut's

Jeudi 28

Croque-monsieur (volaille)

Filet de poisson meunière

Petits pois/carottes  **BIO** aux oignons

Fruit de saison


Vendredi 29

 Salade de pâtes


 Sauté de veau pruneaux

Carottes  **BIO** vichy

Saint nectaire

Fruit de saison  **BIO**

*Viande bovine d'origine française - Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation - Sous réserve de modifications pour des raisons techniques - Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur www.sivurs.com

 Plats élaborés à partir de produits bruts cuisinés sur la cuisine centrale