

SIVOS SAINT-SATURNIN-DU-BOIS - Du 20/03/2023 au 24/03/2023

Menu 4 saisons / 4 compos

	Lundi	Mardi
	Mercredi	Jeudi
	Vendredi	
		<p>Lundi</p> <p>Curry de carottes et pois chiche Bio   Semoule Bio   Saint Nectaire AOP  Yaourt arôme </p>
<p>Mardi</p> <p>Concombre Bio  - Vinaigrette Sauté de porc  - Sauce tomate /Pané fromager Macaronis Bio   Pomme Bio </p>		
<p>Mercredi</p> <p>Haricots verts Bio  - A la Grecque - Vinaigrette à l'huile d'olive Emincé de filet de poulet  - Sauce basquaise /Filet de colin lieu  Riz Bio créole   Compte fraîche pomme banane Bio  </p>		
<p>Jeudi</p> <p>Omelette Bio du chef   Epinards béchamel Emmental Bio   Orange Bio </p>		
<p>Vendredi</p> <p>Pâté de campagne Label Rouge  /Surimi - Sauce mayonnaise Marmite de poisson façon cotriade Chou fleur béchamel Far breton nature du chef</p>		

SIVOS SAINT-SATURNIN-DU-BOIS - Du 20/03/2023 au 24/03/2023

Pique-nique 2ème choix

	Lundi	
	Mardi	
	Mercredi	Sandwich fromage Chips Compote pomme Galettes bretonnes
	Jeudi	
	Vendredi	

**SIVOS SAINT-SATURNIN-DU-BOIS - Du 20/03/2023 au
24/03/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
A la Grecque	Concentré de fruit, Coriandre, Eau, Farine de blé, Huile, Laurier, Oignon, Sucre semoule, Thym, Tomate	Gluten, Sulfites
Chips	Chips	
Chou fleur béchamel	Bouillon de légumes, Chou fleur, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Compote pomme	Compote	
Compte fraîche pomme banane Bio	Banane, Concentré de fruit, Pomme	Sulfites
Concombre Bio	Concombre	
Curry de carottes et pois chiche Bio	Ail, Carotte, Curry, Farine de blé, Huile, Oignon, Pois chiche, Sel fin, Tomate	Gluten, Moutarde, Sulfites
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Epinards béchamel	Bouillon de légumes, Eau, Epinard, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Far breton nature du chef	Arôme, Beurre doux, Crème fraîche, Farine de blé, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Filet de colin lieu	Colin d'Alaska	Poissons
Galettes bretonnes	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Macaronis Bio	Eau, Huile, Macaronis, Sel fin	
Marmite de poisson façon cotriade	Brunoise de légumes , Colin d'Alaska, Crevette/Gambas, Eau, Farine de blé, Fumet de crustacés, Huile, Lait de vache, Laurier, Moule, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Thym, Tomate	Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Omelette Bio du chef	Lait de vache, Oeuf liquide entier, Poivre blanc, Sel fin	Lait, Oeufs
Orange Bio	Orange	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Pomme Bio	Pomme	
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	
Riz Bio créole	Huile, Riz indica, Sel fin	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sandwich fromage	Beurre doux, Gouda, Pain viennois	Gluten, Lait
Sauce basquaise	Ail, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Ratatouille , Tomate	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Sauté de porc	Sauté de porc	
Semoule Bio	Huile, Sel fin, Semoule de blé	
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons

**SIVOS SAINT-SATURNIN-DU-BOIS - Du 20/03/2023 au
24/03/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'huile d'olive	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme	Yaourt aromatisé	Lait