








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

Menu 4 saisons / 4 compos







Lundi

Curry de **carottes et pois chiche Bio** 
Semoule Bio 
 Saint Nectaire AOP 
Yaourt arôme 



Mardi

Concombre Bio  - Vinaigrette
 Sauté de **porc**  - Sauce tomate
 /Pané fromager
Macaronis Bio 
Pomme Bio 


Mercredi

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**  

Jeudi

Omelette Bio du chef 
 Epinards béchamel
Emmental Bio 
Orange Bio 

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge 
 /Surimi - Sauce mayonnaise
 Marmite de poisson façon cotriade
 Chou fleur béchamel
 Far breton nature du chef

Pique-nique 2ème choix

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Sandwich fromage
 Chips
 Compote pomme
 Galettes bretonnes

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	
Compote 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