

## Restauration scolaire du Sivu les enfants du Solaure

Menus semaine du 6/09 au 10/09

|                 |  |              |   |
|-----------------|--|--------------|---|
| <b>Lundi</b>    | Œuf façon mimosa<br><br>Pilon de poulet grillé<br>Pâte / Carotte bio<br><br>- Petit suisse bio       | Fruit-       | <b>Goûter</b><br><br>Pain et chocolat           |
| <b>Mardi</b>    | Salade de tomate bio<br>Fisch and chips<br>Semoule<br><br>- Picodon Saillanson                       | Compote bio  | <b>Goûter</b><br><br>pain et<br>confiture bio   |
| <b>Jeudi</b>    | Carotte râpée bio<br><br>Emincé de volaille /boulgour bio /Epinard bio<br><br>- Yaourt de Miscon bio | Pâtisserie - | <b>Goûter</b><br><br>Compote bio<br>biscuit bio |
| <b>Vendredi</b> | Betterave bio/Dés d'emmental<br><br>PA poellée de légumes/ riz / lentille bio<br><br>- Fruit         |              | <b>Goûter</b><br><br>Pain et chocolat           |

PA : Plat alternatif

Goûter du jour : selon saison

Les repas sont cuisinés sur place tous les jours par Virginie Teyssonier et son aide Chantal Baudouin. Les inscriptions occasionnelles d'enfants seront prises au plus tard le jeudi à 9h30 pour la semaine suivante et uniquement en fonction des places disponibles. Des adultes externes peuvent occasionnellement manger sous réserve de place et de réservation auprès de Virginie au 04.75.22.40.63. Les menus sont consultables sur le site de la mairie de Saillans : <http://www.mairiedesaillans26.fr/>



