

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi		
JANVIER 2018	DU 08 AU 12	CAROTTES RAPEES ARC EN CIEL ESCALOPE VIENNOISE MACARONI & RAPE P'TIT MOULE COMPOTE DE POMME	BETTERAVE MIMOSA P'TIT FARCIS DE VOLAILLE GRATIN DE POTIRON BUCHETTE MELANGE MOUSSE AU CHOCOLAT	MACHE ET MAIS EN SALADE COUSCOUS AUX BOULETTES SARRAZIN SEMOULE ET SAUCE TOMATE EMMENTAL GALETTE DES ROIS	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES FILET DE POISSON MEUNIERE PUREE DE BROCOLIS YAOURT NATURE BIO POMME CORAIL BIO	
	DU 15 AU 19	PIZZA AU FROMAGE EMINCE DE POULET SAUCE CURRY CAROTTES TOME A LA COUPE FLAN VANILLE	SAUCISSON A L'AIL PALERON EN SAUCE RIZ SAINT NECTAIRE FRUIT DE SAISON	SALADE DE FEUILLE DE CHENE BLONDE SAUTE DE PORC VANILLE GINGEMBRE PATES ET RAPE PETIT SUISSE SUCRE ROULE A LA CREME DE MARRON	SALADE DE LENTILLES MAISON AIGUILLETTE DE FILET DE COLIN SAUCE CHOU FLEUR EN GRATIN FROMAGE BLANC AREILLADOU FRUIT DE SAISON	
	DU 22 AU 26	SALADE MELEE TARTIFLETTE MAISON AUX DES DE DINDE YAOURT FERMIER LES 3 SOURCES FRUIT DE SAISON	TABOULE ROTI DE DINDE PETITS POIS CHANTENEIGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE POIS CHICHE A L'OIGNON ROUGE QUENELLES SCE PROVENCALE PARMENTIER DE LEGUMES AU CUMIN CAMEMBERT POMME CHANTECLER	BETTERAVES VINAIGRETTE GRATIN DE POISSON EN SAUCE PATES ET RAPE FROMAGE BLANC SUCRE COMPOTE DE POMME BIO	
	DU 29 AU 03	SALADE DE RIZ CORDON BLEU GRATIN DE BROCOLI EDAM CREME VANILLE	SALADE D'ENDIVES MIMOSA SAUCE CITRON SAUCISSE DE VOLAILLE MACARONI CARRE LIGUEIL SALADE DE FRUITS MAISON	CROISILLON AU CHAMPIGNON GOULASH DE BŒUF BIO PUREE DE POTIRON YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW PLAT DE LEGUMES GRATINES (PDT, BROCOLIS, CHAMPIGNONS, EGRENE PETIT SUISSE SUCRE CREPE ROULEE CHOCOLAT	
	FEVRIER 2018	DU 05 AU 09	SALADE DE POMMES DE TERRE GALETTE BOULGOUR HARICOTS ROUGES GRATIN DE PANAI YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	SALADE DE PERLES MARINES DOS DE COLIN AU PISTOU BEIGNETS DE CHOU FLEUR CANTAL JEUNE AOP FRUIT DE SAISON	SALADE DE MACHE LASAGNES P'TIT MOULE AIL ET FINES HERBES FLAN CAMEL	SALADE DE CHOU CHINOIS SAUTE DE POULET A L'ANANAS RIZ CANTONNAIS YAOURT A BOIRE AREILLADOU COURONNE COCO

Sous réserve des approvisionnements.

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la gérante.

INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) et la volaille et les farcis locaux de ROYAL BERNARD - GRANE (26)

TOUS NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION DROME ARDECHE.

Les produits Léoncel de la LAITERIE GAEC DE LA GRANGE (26).

Les pommes de terre fraîches sont de PATIFOL A LEMPS (07). Les quenelles et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26),

Les compotes locales et bio viennent de CHARLES ET ALICE A ALLEX (26) ou RHODACOOOP SARRAS (26).

