



## DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
NOVEMBRE 2018	<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>  <b>BLANQUETTE DE POULET</b>  PATES <b>YAOURT AREILLADOU NATURE</b> FRUIT	<b>SALADE COMPOSEE</b>  <b>TAJINE VEGETARIEN</b>  <b>SEMOULE ET LEGUMES</b>  FROMAGE A LA COUPE FLAN NAPPE CARAMEL	<b>JAMBON BLANC DE PAYS</b>  <b>SAUTE DE BŒUF</b>  RIZ CREOLE <b>FROMAGE BLANC DE PAYS</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	CAROTTES RAPEES AU CITRON  FILET DE POISSON MEUNIERE  POEELE DE LEGUMES  FROMAGE PORTION <b>COMPOTE</b>
	MACEDOINE DE LEGUMES  <b>ROTI DE PORC AU JUS</b> <b>ECRASE DE POMMES DE TERRE D'ARDECHE</b> PETIT SUISSE SUCRE <b>FRUIT LOCAL</b>	SALADE DE RIZ  <b>FILET DE MERLU SAUCE PROVENCALE</b>  <b>GRATIN DE CHOU FLEUR</b>  <b>FROMAGE A LA COUPE</b> COMPOTE	CELERI REMOULADE  <b>AIGUILLETTE DE VOLAILLE A L'INDIENNE</b>  EBLY  FROMAGE A LA COUPE COMPOTE	<b>SALADE DE LENTILLES</b>  <b>QUENELLES NATURE BIO SCE CHAMPIGNONS</b>  HARICOTS BEURRE  YAOURT NATURE <b>FRUIT DE SAISON</b>
	<b>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</b>  <b>BOULETTES VEGETALES</b>  <b>SEMOULE</b>  <b>FROMAGE BIO A LA COUPE</b>  <b>FRUIT</b>	PIZZA AU FROMAGE  <b>CUISSE DE POULET ROTI</b>  GRATIN DE CAROTTES ET PANAIS  YAOURT NATURE <b>FRUIT DE SAISON</b>	SALADE D'ENDIVES  <b>BLANQUETTE DE VEAU</b>  HARICOTS VERTS PERSILLES  FROMAGE A LA COUPE COMPOTE	<b>SOUPE DE CENDRILLON</b>  <b>POISSON CURRY ET COCO</b>  <b>AVEC SON RIZ PIRATES DES CARAIBES</b>  <b>FROMAGE PORTION</b>  <b>POP CORN</b>
	SALADE DE BETTERAVES  <b>ROTI DE DINDE</b>  CAROTTES PERSILLEES PETIT SUISSE SUCRE COMPOTE	ROSETTE ET CORNICHONS  <b>DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE</b>  RIZ PILAF <b>YAOURT AREILLADOU BIO</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	POTAGE DE SAISON  <b>SAUTE DE BŒUF ARDECHOIS AUX CHAMPIGNONS</b>  PATES  FROMAGE A LA COUPE <b>FRUIT DE SAISON</b>	TABOULE LIBANAIS  OMELETTE MAISON  EPINARDS  FROMAGE A LA COUPE <b>GATEAU AU CHOCOLAT MAISON</b>
	<b>DU 05 AU 11</b>	<b>DU 14 AU 18</b>	<b>DU 19 AU 25</b>	<b>DU 26 AU 02</b>

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 du gérant.

### INFOS PRODUITS:



**Toutes nos viandes sont françaises.** Les viandes et charcuteries locales et label rouge proviennent de **GINEYS LAC D'ISSARLES (07)** et la volaille de **ROYAL BERNARD GRANE (26)**

**FRUITS DE SAISON** (sauf banane, agrumes) **DE LA REGION DROME ARDECHE privilégiés.**

Les produits Areilladou proviennent de la **LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07)**. Les pommes de terre fraîches sont de **PATIFOL A LEMPS (07)**. Les quenelles et soufflés sont de **SAINT JEAN - ROMANS (26)**, Les compotes locales et bio viennent de **CHARLES ET ALICE A ALLEX (26)** ou **RHODACOOOP SARRAS (26)**.

**Les poissons sont choisis selon le principe de la pêche durable MSC.**