

## DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

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