

## DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
AVRIL	DU 23 AU 29 SALADE DE PATES CORDON BLEU HARICOTS VERTS PERSILLES BUCHETTE DE CHEVRE  <b>COMPOTE</b>	CAROTTES CUITES CARRI DE POULET POMMES DAUPHINES YAOURT NATURE  <b>FRUIT DE SAISON</b>	MOUSSE DE CANARD COUSCOUS BOULETTES SEMOULE PETIT SUISSE ANANAS AU SIROP	ŒUF MAYONNAISE FILET DE LIEU SCE DIEPPOISE JARDINIÈRE DE LEGUMES PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES CAKE AUX POMMES MAISON
	LUNDI TERRINE DE POISSON ROTI DE PORC SAUCE PIOUSANTE TORTIS COLOREES CHANTENEIGE <b>COMPOTE POMME- FRAISE</b>	MERCREDI <b>SALADE DE TOMATE</b> HACHI PARMENTIER CAMEMBERT CREME DESSERT	JEUDI SALADE DE MACHE ET POIS CHICHES <b>SOUFFLES AUX LEGUMES</b> RIZ SAUCE TOMATE FROMAGE BLANC <b>FRUIT DE SAISON</b>	VENDREDI TABOULE FINANCIERE DE POISSON CHOU FLEUR PERSILLE KIRI MOUSSE AU CHOCOLAT
MAI	DU 07 AU 11 <b>SALADE DE TOMATE AU THON</b> SAUTE DE BŒUF MIROTON POMMES NOISETTES SAMOS ILE FLOTTANTE	MARDI 	JEUDI  ASCENSION	VENDREDI PONT de l' ASCENSION
	DU 14 AU 18 MINI ROULE AU FROMAGE BŒUF BRAISE PUREE DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC MOUSSE DE FRUIT	MARDI MACEDOINE DE LEGUMES CUISSÉ DE POULET AUX HERBES BLETTES À LA PROVENCALE CARRE FRAIS BEIGNET AUX POMMES	JEUDI SALADE DE BLE AU THON <b>SAUCISSE DE PAYS</b> POEELE MERIDIONALE YAOURT FERMIER AUX FRUITS <b>FRUIT DE SAISON</b>	VENDREDI SALADE MELEE QUENELLES DE BROCHET RIZ <b>TOMME FRAICHE AREILLADOU</b> CREME VANILLE
	DU 21 AU 25  PENTECOTE	MARDI <b>SALADE DE TOMATE MOZZA</b> RAVIOLI EMMENTAL <b>COMPOTE POMME FRAISE</b>	JEUDI <b>SALADE DE MAIS AUX CREVETTES</b> <b>BURGER AUX PDT</b> <b>POEELE WESTERN</b> YAOURT <b>BROWNIE</b>	VENDREDI CONCOMBRE MIMOSA GRATIN DE POISSON AUX EPICES PATES FROMAGE DE VACHE AREILLADOU FRUIT DE SAISON

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 proviennent de **GINEYS - LAC D'ISSARLES (07)**

et la volaille de **ROYAL BERNARD - GRANE (26)**

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

Les produits Areilladou proviennent de la **LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07)**, et le yaourt fermier de **GAEC DE VILLENEUVE**

**LES 3 SOURCES A ST FELICIEN (07)**, les produits **LEONCEL** du Gaec de la Grange à **LEONCEL (26)**

Les pommes de terre fraîches sont de **PATIFOL A LEMPS (07)**. Les quenelles, soufflés 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)**.

De nombreux produits locaux et bio proviennent d'**AGRICOURT (Eurre 26)**, **AGROBIODROME (Loriot 26)** ET **D'ARDECHE ET DE SAISON (Privas 07)**