

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
MAI	DU 28 AU 01	ROSETTE CORNICHON VIENNOISE DE VOLAILLE PATES FROMAGE BLANC AREILLADOU SALADE DE FRUITS	SALADE VERTE JAMBON GRILLE GRATIN DE COURGETTE MAISON BUCHETTE MELANGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE MACHE TAJINE DE VOLAILLE SEMOULE TOMME DE VACHE AREILLADOU GAUFFRE	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES FILET DE POISSON MEUNIERE POEELE MARAICHERE FAISSELLE FRUIT DE SAISON	
	SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE					
JUIN	QUINZAINE DU BIO	DU 04 AU 08	BETTERAVES EN SALADE CHILI CON CARNE YAOURT AREILLADOU FRUIT DE SAISON	COURGETTES DE PAYS RAPEES SAUTE DE BŒUF MARENGO POMMES VAPEUR VACHE QUI RIT FLAN CAMEL	PIZZA OMELETTE FRAICHE CAROTTES ST NECTAIRE COMPOTE POMME POIRE	SALADE DE TOMATE AU PERSIL FILET DE POISSON PANE EPINARDS A LA CREME PETIT LEONCEL GATEAU AU YAOURT ET MYRTILLE
		DU 11 AU 15	SALADE DE TOMATE AU THON NUGGETS DE BLE SALSIFIS A LA TOMATE FROMAGE BLANC COMPOTE	MELON DE PAYS PAELLA MAISON AU POULET CANTAL CREME DESSERT	SAUCISSON A L'AIL RAVIOLI DE SAINT JEAN COULOMMIERS DONUTS AU SUCRE	CROISSON AU FROMAGE AIOLI DE POISSON PDT/LEGUMES VAPEUR YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
	DU 18 AU 22	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE PATES A LA CARBONARA EMMENTAL LIEGEOIS VANILLE	SALADE PIEMONTAISE MAISON CORDON BLEU RATATOUILLE MAISON EDAM FRUIT DE SAISON	CAKE SALSA BŒUF PROVENCAL FARANDOLE DE LEGUMES PETIT SUISSE SUCRE PARADE FRUITEE	PASTEQUE BRANDA DE POISSON MAISON SAMOS TROPEZIENNE	
	DU 25 AU 30	SALADE DE LENTILLES PAYSANNES SAUTE DE VEAU POMMES SAUTEES CAMEMBERT COMPOTE	SALADE HARICOTS VERTS FILET DE HOKI MEUNIERE CRUMBLE DE TOMATE ET COURGETTES PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATE MOZZA AU PISTOU CHILI CON CARNE VACHE QUI RIT ILE FLOTTANTE	MELON DE PAYS QUENELLES NATURE COULIS DE TOMATE HARICOTS PLATS A LA CIBOULETTE FROMAGE AUX FINES HERBES CHOU VANILLE	

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 ALEX (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)