

Légende :



PRODUIT REGIONAL



Sans viande



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
JUILLET 2017 DU 02 AU 08	PIZZA AU FROMAGE	TERRINE DE LEGUMES	SALADE DE TOMATE ET MAÏS	PASTEQUE
	FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE	BROCHETTE DE DINDE	CHILI CON CARNE	ROTI DE PORC FROID MAYONNAISE
	JEUNES CAROTTES	COURGETTES PERSILLEES	RIZ	SALADE DE PATES MAISON
	YAOURT LEONCEL	VACHE QUI RIT	TOMME NOIRE	COMTE
	LIEGEOIS	ABRICOT	SALADE DE FRUITS AUX EPICES	GAUFFRE

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 Areillardou 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 (Eure 26), AGROBIODROME (Loriol 26) ET D'ARDECHE ET DE SAISON (Privas 07)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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.