

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
AVRIL	DU 23 AU 29	SALADE DE PATES CORDON BLEU HARICOTS VERTS PERSILLES BUCHETTE DE CHEVRE COMPOTE	CAROTTES CUITES CARRI DE POULET POMMES DAUPHINES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DU 30 AU 04	TERRINE DE POISSON ROTI DE PORC SAUCE PIOUANTE TORTIS COLOREES CHANTENEIGE COMPOTE POMME-FRAISE	SALADE DE TOMATE HACHI PARMENTIER CAMEMBERT CREME DESSERT	SALADE DE MACHE ET POIS CHICHES SOUFFLES AUX LEGUMES RIZ SAUCE TOMATE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	TABOULE FINANCIERE DE POISSON CHOU FLEUR PERSILLE KIRI MOUSSE AU CHOCOLAT
MAI	DU 07 AU 11	SALADE DE TOMATE AU THON SAUTE DE BŒUF MIROTON POMMES NOISETTES SAMOS ILE FLOTTANTE		 ASCENSION	PONT de l' ASCENSION
		MINI ROULE AU FROMAGE BŒUF BRAISE PUREE DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC MOUSSE DE FRUIT	MACEDOINE DE LEGUMES CUISSÉ DE POULET AUX HERBES BLETTES À LA PROVENCALE CARRE FRAIS BEIGNET AUX POMMES	SALADE DE BLE AU THON SAUCISSE DE PAYS POELEE MERIDIONALE YAOURT FERMIER AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	SALADE MELEE QUENELLES DE BROCHET RIZ TOMME FRAICHE AREILLADOU CREME VANILLE
		 PENTECOTE	SALADE DE TOMATE MOZZA RAVIOLI EMMENTAL COMPOTE POMME FRAISE	SALADE DE MAIS AUX CREVETTES BURGER AUX PDT POELEE WESTERN YAOURT BROWNIE	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 (Eure 26)**, **AGROBIODROME (Loriot 26)** ET **D'ARDECHE ET DE SAISON (Privas 07)**

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 MEUNIÈRE POELEE MARAICHÈRE FAISSELLE FRUIT DE SAISON
	SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE				
JUIN	QUINZAINE DU BIO	DU 04 AU 08	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 DONUT'S AU SUCRE
	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 BRANDADE 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 MEUNIÈRE 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 ALLEX (26) ou RHODACOOOP SARRAS (26).

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