

## DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
SEPTEMBRE 2018	DU 03 AU 07	SALADE DE TOMATE BIO DE LORIOU AU BASILIC FILET DE DINDE PATES YAOURT AREILLADOU BIO FRUIT	MELON DE LORIOU GODIVEAUX D'ARDECHE COURGETTES BIO DE LORIOU CAMEMBERT FLAN NAPPE CARAMEL	JAMBON BLANC DE PAYS SAUTE DE BŒUF RIZ CREOLE FROMAGE BLANC DE PAYS COMPOTE DE PAYS	BETTERAVES RAPEES ET POMME FILET DE POISSON MEUNIERE RATATOUILLE MAISON CHANTENEIGE FRUIT LOCAL
	DU 10 AU 14	MACEDOINE DE LEGUMES ROTI DE PORC AU JUS ECRASE DE POMMES DE TERRE PETIT SUISSE SUCRE FRUIT LOCAL	SALADE DE RIZ FILET DE MERLU SAUCE PROVENCALE HARICOTS PLATS PETIT FROMAGE FRAIS ARDECHEOIS MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE TOMATE DE PAYS AIGUILLETTE DE VOLAILLE A L'INDIENNE EBLY BUCHETTE MELANGE COMPOTE	PATE ARDECHEOIS QUENELLES NATURE BIO SCE CHAMPIGNONS COURGETTES SAUTEES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
	DU 17 AU 21	MELON BOULETTES VEGETALES SEMOULE PETIT LEONCEL COMPOTE	PIZZA AU FROMAGE HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI GRATIN DE CHOU FLEUR YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA GRECQUE BŒUF BRAISE HARICOTS VERTS PERSILLES BRIE ROULE A LA CONFITURE MAISON	SALADE DE TOMATE DOS DE COLIN SAUCE CRUSTACES ECRASE DE POMMES DE TERRE MAISON PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES CREME DESSERT
OCTOBRE 2018	DU 24 AU 28	LUNDI SALADE DE BETTERAVES NUGGETS DE VOLAILLE DE LA REGION CAROTTES PERSILLEES PETIT SUISSE SUCRE FRUIT LOCAL	MARDI ROSETTE ET CORNICHONS DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ PILAF YAOURT AREILLADOU BIO FRUIT DE SAISON	JEUDI SALADE DE TOMATE SAUTE DE BŒUF ARDECHEOIS AUX CHAMPIGNONS PATES RONDELE NATURE COMPOTE POMME POIRE	VENDREDI TABOULE LIBANAIS OMELETTE MAISON EPINARDS CANTAL GATEAU AU CHOCOLAT MAISON
	DU 01 AU 05	SALADE D'HARICOTS VERTS PATES BOLOGNAISE FROMAGE RAPE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	SALADE MELEE DE LORIOU SAUCISSES DE VOLAILLE PETITS POIS AU JUS TARTARE YAOURT FERMIER LES 3 SOURCES	CAKE POTIRON FETA MAISON ROTI DE PORC LENTILLES DE PAYS BIO DELICE DE CHEVRE FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW MAISON PARMENTIER DE POISSON / CARRE LIGUEIL LIEGEOIS
	<b>RENCONTRES DU GOUT : Du Végé pour changer !</b>				
OCTOBRE 2018	DU 08 AU 12	CAROTTES RAPEES DE LORIOU SAUTE DE PORC RIZ PILAF COMTE COMPOTE	SALADE DE BLE FILET DE POULET POELEE AUTOMNALE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	CHOU FLEUR VINAIGRETTE STEAK HACHE PATES YAOURT NATURE AREILLADOU FRUIT DE SAISON	SALADE DE POIS CHICHES FILET DE POISSON MEUNIERE HARICOTS BEURRE ST PAULIN A LA COUPE CAKE MAISON
	DU 15 AU 19	PATE CROUTE PARMENTIER DE POTIRON MAISON PETIT SUISSE SUCRE FRUIT DE SAISON	PAMPLEMOUSSE TAJINE DE POULET MAISON AUX LEGUMES EMMENTAL YAOURT AREILLADOU VANILLE	BETTERAVES EMINCE DE PORC MAISON PATES YAOURT SUCRE FRUIT LOCAL	MESCLUN DE SALADES QUENELLES NATURE BIO SCE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLES TOMME GRISE COMPOTE DE POMMES

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 et label rouge proviennent de GINEYS LAC D'ISSARLES (07) et la volaille de ROYAL BERNARD GRANE (26)

FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) DE LA REGION DROME ARDECHE privilégiés.

Les produits Areilladou proviennent de la LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07). Les pommes de terre fraîches sont de PATIFOL A LEMPS (07). Les quenelles et soufflés sont de SAINT JEAN - ROMANS (26), Les compotes locales et bio viennent de CHARLES ET ALICE A ALLEX (26) ou RHODACOOOP SARRAS (26).

Les poissons sont choisis selon le principe de la pêche durable MSC.