

Menus du 05 au 30 novembre







DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



3		NOUVE NOUVENING			
		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
NOVEMBRE 2018		BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE	JAMBON BLANC DE PAYS	CAROTTES RAPEES AU CITRON
	AU 11	BLANQUETTE DE POULET	TAJINE VEGETARIEN	SAUTE DE BŒUF	FILET DE POISSON MEUNIERE
	DN 05 /	PATES	SEMOULE ET LEGUMES	RIZ CREOLE	POELEE DE LEGUMES
		YAOURT AREILLADOU NATURE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE BLANC DE PAYS	FROMAGE PORTION
		FRUIT	FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	СОМРОТЕ
	DU 14 AU 18	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE RIZ	CELERI REMOULADE	SALADE DE LENTILLES
		ROTI DE PORC AU JUS	FILET DE MERLU SAUCE PROVENCALE	AIGUILLETTE DE VOLAILLE A L'INDIENNE	QUENELLES NATURE BIO SCE CHAMPIGNONS
		ECRASE DE POMMES DE TERRE D'ARDECHE	GRATIN DE CHOU FLEUR	EBLY	HARICOTS BEURRE
		PETIT SUISSE SUCRE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	YAOURT NATURE
		FRUIT LOCAL	СОМРОТЕ	СОМРОТЕ	FRUIT DE SAISON
	DU 19 AU 25	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	PIZZA AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES	SOUDE DE CENDRI LLON
		BOULETTES VEGETALES	CUISSE DE POULET ROTI	BLANQUETTE DE VEAU	POISSON CURRY ET COCO
		SEMOULE	GRATIN DE CAROTTES ET PANAIS	HARICOTS VERTS PERSILLES	AVEC SON RIZ PIRATES DES CARAIBES
		FROMAGE BIO A LA COUPE	YAOURT NATURE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE DORTION
		FRUIT	FRUIT DE SAISON	СОМРОТЕ	POP CORN
	DU 26 AU 02	SALADE DE BETTERAVES	ROSETTE ET CORNICHONS	POTAGE DE SAISON	TABOULE LIBANAIS
		ROTI DE DINDE	DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE	SAUTE DE BŒUF ARDECHOIS AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE MAISON
		CAROTTES PERSILLEES	RIZ PILAF	PATES	EPINARDS
		PETIT SUISSE SUCRE	YAOURT AREILLADOU BIO	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
		СОМРОТЕ	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU CHOCOLAT MAISON

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 RHODACOOP SARRAS (26).

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