



DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2019	DU 07 AU 11 MACHE ET MAIS GRATIN DE MACARONI A LA BOLOGNAISE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	BETTERAVE MIMOSA P'TIT FARCIS DE VOLAILLE GRATIN DE POTIRON FROMAGE A LA COUPE MOUSSE AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES ARC EN CIEL CARBONNADE DE BOEUF BIO ECRASE DE POMME DE TERRE FROMAGE A LA COUPE GALETTE DES ROIS	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES FILET DE POISSON MEUNIERE BROCOLIS PERSILLES YAOURT NATURE BIO COMPOTE MAISON
	DU 14 AU 18 PIZZA AU FROMAGE FRICASSEE DE POULET AU CURRY PETITS POIS FROMAGE A LA COUPE FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOU FLEUR AIGUILLETTE DE FILET DE COLIN SAUCE RIZ A L'ESPAGNOLE FROMAGE A LA COUPE CREME VANILLE	SALADE DE FEUILLE DE CHENE BLONDE SAUTE DE PORC SEMOULE PETIT SUISSE SUCRE COMPOTE	SALADE DE LENTILLES ET DES DE FROMAGE PETITS SOUFFLES DE LEGUMES GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC AREILLADOU GATEAU ROULE A LA CONFITURE MAISON CAKE AU POTIRON MAISON
	DU 21 AU 25 SALADE MELEE TARTIFLETTE AUX POMMES DE TERRE BIO YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	TABOULE SAUTE DE POULET FORESTIER CAROTTES VICHY FROMAGE PORTION LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE POIS CHICHE A L'OIGNON ROUGE QUENELLES NATURE BIO SAUCE PROVENCALE HARICOTS VERTS AUX AMANDES FROMAGE A LA COUPE FRUIT DE SAISON	TAGLIATELLES BIO AU THON FROMAGE BLANC COMPOTE

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.



DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2019	DU 28 AU 01	<p>SALADE DE RIZ</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>GRATIN DE BROCOLI</p> <p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE D'ENDIVES MIMOSA SAUCE CITRON</p> <p>ROTI DE PORC</p> <p>PUREE DE POTIRON</p> <p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>CREME VANILLE</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>SAUTE DE BŒUF</p> <p>COQUILLETES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>PARMENTIER VEGETAL</p> <p>PETIT SUISSE</p> <p>CREPE ROULEE CHOCOLAT</p>
	FEVRIER 2019	DU 04 AU 08	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>PALERON BRAISE</p> <p>CAROTTES GRATINEES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE CHOU CHINOIS</p> <p>SAUTE DE POULET A L'ANANAS</p> <p>RIZ CANTONNAIS</p> <p>YAOURT VANILLE</p> <p>COURONNE COCO</p>	<p>SALADE DE MACHE</p> <p>BOULETTES DE BŒUF</p> <p>SEMOULE</p> <p>FROMAGE PORTION</p> <p>FLAN CAMEL</p>
DU 11 AU 15		<p>DES DE BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE COQUILLETES FACON CARBONARA</p> <p>YAOURT BIO</p> <p>COMPOTE</p>	<p>SALADE DE SEMOULE, CHEVRE ET NOIX</p> <p>SAUCISSE DE VOLAILLE</p> <p>ENDIVES GRATINEES</p> <p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>HACHI PARMENTIER AUX PDT D'ARDECHE</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>COMPOTE</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>POISSON MEUNIERE</p> <p>GRATIN DE POTIRON</p> <p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>GATEAU AU CHOCOLAT MAISON</p>

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.