



## DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MARS 2019	<b>DU 04 AU 08</b> BETTERAVES VINAIGRETTE BLANCS DE POULET A LA PROVENCALE POMMES DE TERRES RISSOLEES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	TABOULE ŒUFS BECHAMEL EPINARDS A LA CREME <b>CAMEMBERT</b> BEIGNET FRAMBOISE	SALADE DE MACHE AUX CROUTONS COUSCOUS VEGETARIEN SEMOULE ET LEGUMES SAINT PAULIN COMPOTE	SALADE COLESLAW DOS DE LIEU SAUCE CIBOULETTE GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC GATEAU AU CHOCOLAT MAISON
	<b>DU 11 AU 15</b> SALADE DE PEPINETTES AUX PETITS LEGUMES PILONS TEX MEX GRATIN DE BROCOLIS EDAM COMPOTE	QUICHE A LA VOLAILLE STEAK HACHE A LA TOMATE RIZ PILAF YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES QUENELLES NATURE SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLES TOMME NOIRE FLAN VANILLE	SALADE VERTE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC BLE AUX PETITS LEGUMES PETIT SUISSE COMPOTE MAISON
	<b>DU 18 AU 22</b> ŒUF MIMOSA NUGGETS DE BLE PETIT POIS AU JUS KIRI FRUIT DE SAISON	BATAVIA ET ENDIVES A L'EMMENTAL SAUCISSE DE VOLAILLE LENTILLES YAOURT BRASSE COMPOTE	JAMBON BLANC, CORNICHON SAUTE DE BŒUF PATES PAPILLON TOMME DE SAVOIE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES PARMENTIER DE CABILLAUD MAISON FROMAGE BLANC CAKE AU CITRON

### 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
MARS 2019	DU 25 AU 29	ROSETTE BEURRE	CHOU CHINOIS AU SURIMI	<b>SALADE MELEE</b> <b>POTATOES BURGER POELEE WESTERN</b> <b>YAOURT NATURE</b> <b>BROWNIES MAISON</b>	MACEDOINE
		CHILI CON CARNE	LASAGNES DE LEGUMES MAISON		POISSON PANE ET CITRON
		SEMOULE	MIMOLETTE		EPINARDS
		YAOURT BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT		PETIT SUISSE
		FRUIT DE SAISON			BANANE
AVRIL 2019	DU 1ER AU 05	TERRINE DE LEGUMES	CŒUR DE LAITUE	SALADE LIBANAISE	POTAGE DE LEGUMES
		AIGUILLETTE DE POULET FORESTIERE	ROTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE	OMELETTE	FILET DE COLIN SAUCE AU CITRON
		POMMES DE TERRE VAPEUR	HARICOTS BLANCS	CAROTTES BRAISEES	RIZ
		TOMME DE VACHE	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC	CHANTENEIGE
		FRUIT DE SAISON	COMPOTE	BISCUIT ROULE AUX MARRONS	COMPOTE
AVRIL 2019	DU 08 AU 12	PATE EN CROUTE	CAROTTES RAPEES ET MAIS SAUTE DE PORC MARENGO	<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b> <b>HACHI</b> <b>PARMENTIER</b> <b>BUCHETTE DE CHEVRE</b> <b>COMPOTE MAISON</b>	SALADE VERTE, CROUTONS ET MIMOLETTE
		CORDON BLEU	SEMIOULE		POISSON MEUNIERE
		HARICOTS VERTS	EDAM		RIZ
		PETIT SUISSE	DONUT		YAOURT AREILLADOU
		FRUIT DE SAISON			POMME

### 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.