



DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MARS 2019	DU 25 AU 29	ROSETTE BEURRE	CHOU CHINOIS AU SURIMI	 SALADE MELEE POTATOES BURGER POELEE WESTERN YAOURT NATURE BROWNIES MAISON 	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	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE, CROUTONS ET MIMOLETTE
		CORDON BLEU	SEMULE	HACHI	POISSON MEUNIERE
		HARICOTS VERTS	EDAM	PARMENTIER	RIZ
		PETIT SUISSE	DONUT	BUCHETTE DE CHEVRE	YAOURT AREILLADOU
		FRUIT DE SAISON		 COMPOTE MAISON	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.