api

Menus du 29 avril au 31 mai 2019

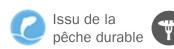


Légende:











DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

	Lundi		Mardi	Jeudi	Vendredi
			i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	Ocadi	
M		MACÉDOINE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC	SALADE BATAVIA VINAIGRETTE	TABOULE MAISON	TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE
	DU	HACHI PARMENTIER		COLIN D'ALASKA MEUNIERE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ROMARIN
	29 AU	MAISON AUX POMMES DE TERRE D'ARDÈCHE	EPINARDS A LA FLORENTINE	CAROTTES AU CURCUMA	MACARONI
	03	YAOURT NATURE	EDAM A LA COUPE	BUCHETTE	PTIT MOULE NATURE
		FRUIT DE SAISON	BEIGNET ABRICOT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE MAISON
		CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE ORANGE	SALADE DE POIS CHICHES VINAIGRETTE AU KETCHUP	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	ŒUF DUR MAYONNAISE
	DU	FILET DE POULET FAÇON TAJINE	RÔTI DE BŒUF	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	BRANDADE DE POISSON
	06 AU	SEMOULE	HARICOTS BEURRE	PETITS POIS AUX OIGNONS	MAISON AUX PDT D'ARDÈCHE
	10	MIMOLETTE A	CARRE LIGUEIL	YAOURT AROMATISE	YAOURT AREILLADOU
		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MAISON	FRUIT DE SAISON
A		SALADE DE MAÏS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	SALAMI	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE	RADIS ROSES ET BEURRE
	DU 13	BOULETTES D'AGNEAU SCE 4 EPICES	COLIN D'ALASKA MEUNIERE	HAUT DE CUISSE DE POULET	RIZ GARNI (LENTILLES, RIZ, HARICOTS ROUGE
2	AU	SEMOULE	CAROTTES VICHY MAISON	COQUILLETTES	ET DES DE TOMATES
0	17	YAOURT AUX FRUITS	MONTCADI	EMMENTAL	BRIE
9		FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	СОМРОТЕ	GÂTEAU AU YAOURT
9		CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC	SALADE BATAVIA VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	RILLETTE DE PORC
	DU 20	JAMBON DE PORC	SAUTÉ DE PORC AUX ASPERGES	TORTILLA (POMMES DE TERRE D'ARDÈCHE, RATATOUILLE	DOS DE COLIN D'ALASKA A LA CREME
	AU	PENNES	PETITS POIS A L'ANGLAISE	MAISON ET ŒUF)	RIZ FACON PAELLA
	24	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	VACHE QUI RIT	YAOURT SUCRE
		СОМРОТЕ	MUFFIN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
		RADIS ROSES ET BEURRE	CONCOMBRE VINAIGRETTE A L'ANETH	L'Ascension	
	DU	PARMENTIER DE BŒUF	MERGUEZ GRILLEE	- Cosconsion	Pont
	27 A U	MAISON	SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS	T T T T T T T T T T T T T T T T T T T	de
	31	ST PAULIN	YAOURT NATURE	JOUR FÉRIÉ	l'Ascension
		CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON		
			1		

INFOS PRODUITS: 2

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). Les poissons sont choisis selon le principe de la pêche durable MSC. FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) DE LA RÉGION DRÔME ARDÈCHE 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).

Menus du 03 juin api au 05 juillet 2019

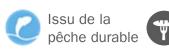


Légende:











DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
г	ı	SALADE DE PDT A LA CIBOULETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE A L'ORANGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
		NUGGETS DE VOLAILLE	JAMBON GRILLE	POULET ET MACARONI A LA	POISSON PANE
	A	BROCOLIS AUX OIGNONS AU	POMMES NOISETTE	MERIDIONALE	MELANGE COURGETTES ET PDT
J U	C	07 YAOURT SUCRE	YAOURT BIO	BÛCHETTE DE CHÈVRE DE LA DRÔME	GOUDA
		FRUIT DE SAISON	СОМРОТЕ	CREME CARAMEL	ROULÉ A LA CONFITURE MAISON
			CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	TOMATE VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE
		Lundi de Pentecôte	FILET DE COLIN SCE PROVENCALE	OOLIGOOLIG VIEGETA DIEN	CORDON BLEU
		AU	SEMOULE	COUSCOUS VEGETARIEN	MELANGE EPINARDS ET PDT BECHAMEL
N	11	JOUR FÉRIÉ	PTIT MOULE NATURE	EDAM	YAOURT AROMATISE
ı			FLAN VANILLE	PASTEQUE	FRUIT DE SAISON
2		TABOULE A LA MENTHE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE	MELON DE LA REGION
0		EMINCÉ DE POULET SCE AIGRE DOUX	COLIN D'ALASKA MEUNIERE	RÔTI DE PORC SCE AUX POMMES	CDATINDE LA MED AUX DENNES
1		17 CAROTTES PERSILLEES AU	RIZ A LA TOMATE	GRATIN DE CHOU FLEUR	GRATIN DE LA MER AUX PENNES
9		BUCHETTE LAIT	EDAM	PETIT MOULE NATURE	YAOURT NATURE BIO
		FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	QUATRE QUART AUX ÉCLATS DE CARAMEL	FRUIT DE SAISON
		CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ VINAIGRETTE A LA TOMATE	ŒUF DUR MAYONNAISE	PASTEQUE
		BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	SAUTÉ DE POULET AU JUS	LASAGNES AUX LÉGUMES MAISON	POISSON PANE
		SEMOULE	COURGETTES ET PDT	2,10,141120,10,12240112011111110111	HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE
		CAMEMBERT 28	YAOURT AREILLADOU	MIMOLETTE A LA COUPE	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES
		FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME FRAISE	MOELLEUX AUX ABRICOTS MAISON
J		TOMATE VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE	LENTILLES VINAIGRETTE A LA MOUTARDE ANCIENNE	TARTE AU FROMAGE MAISON	CHIPS
L	DI	PAUPIETTE DE VEAU SCE CHAMPIGNONS	EMINCE DE POULET TANDOORI	MARMITTE DE LA MER	SANOWICH PAIN VIENNOIS AU
E T	le.	1ER COQUILLETTES AU BEURRE	HARICOTS BEURRE	PETITS POIS CAROTTES	THON
2 0 1		05 CAMEMBERT	YAOURT BIO	YAOURT AUX FRUITS	YAOURT A BOIRE
9		СОМРОТЕ	FRUIT DE SAISON	MELON	ABRICOTS

INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont jrançaises. Les viandes et charcuteries locales et label rouge proviennent de GINEYS LAC D'ISSARLES (07) et la volaille de ROYAL BERNARD GRANE (26). Les poissons sont choisis selon le principe de la pêche durable MSC. 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).