

# Menus du 02 septembre au 27 septembre 2019

Légende :



Issu de la pêche  
responsable



## DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
SEPTEMBRE 2019	DU 02 AU 06	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> Oeufs durs <b>Salade de coquillettes BIO</b> Brie <b>Pêche</b>	<b>Salade de tomates BIO</b> Saucisse de volaille Purée de pommes de terre Tomme blanche <b>Gaufre Liégeoise</b>	Melon <i>Du Végé POUR CHANGER ?</i> <b>Lasagnes de légumes maison</b> Yaourt nature sucré <b>Fruit de saison BIO</b>	Saucisson à l'ail cornichons <b>Poisson meunière</b> <b>Ratatouille maison BIO</b> Fromage Blanc nature et sucre Pastèque
	DU 09 AU 13	Radis et beurre <b>Dos de colin sauce tomate</b> <b>Riz BIO</b> Carré de ligueil Compote	Concombres au fromage blanc <i>Du Végé POUR CHANGER ?</i> Boulettes végétariennes <b>Semoule BIO</b> Yaourt aromatisé <b>Prune</b>	<b>Tomate vinaigrette</b> <b>Haut de cuisse de poulet</b> Epinards béchamel <b>Yaourt BIO</b> <b>CLAFOUTIS POMME POIRE DE CEDRIC</b>	<b>Salade verte vinaigrette</b> Hachis parmentier <b>Edam BIO</b> Flan vanille nappé caramel
	DU 16 AU 20	<b>Melon</b> Emincé de poulet sauce brune <b>Semoule BIO</b> Brie Mousse au chocolat au lait	Salade vitaminée (carottes, betterave, soja, vinaigrette) Bolognaise de boeuf <b>Coquillettes BIO</b> Buchette de chèvre <b>Muffin</b>	<b>Salade de tomates</b> <b>Quenelles BIO sauce champignons</b> Carottes vichy Yaourt aromatisé <i>Du Végé POUR CHANGER ?</i> <b>Pêche</b>	Pastèque <b>Parmentier de poisson aux PDT BIO</b> Bleu à la coupe Crème dessert vanille
	DU 23 AU 27	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Poisson pané</b> <b>Gratin de chou fleur BIO</b> Fromage blanc <b>Poire</b>	Salade mêlée vinaigrette Chipolata grillée sauce Niçoise <b>Semoule BIO</b> Brie Flan nappé caramel	<b>Betterave BIO vinaigrette à l'ail</b> <b>Jambalaya de légumes (riz BIO, haricots rouges, épices, tomate, poivron)</b> <b>Fromage frais Areilladou Prunes de Drôme/Ardèche</b>	Salade de tomate et mozzarella vinaigrette à l'huile d'olive <b>Sauté de boeuf façon bourguignon</b> <b>Tortis BIO</b> Yaourt nature sucré <b>Gâteau à la vanille du chef</b>

### INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuterie locales proviennent de **GINEYS** au Lac d'Issarles (07) et la volaille de **ROYAL BERNARD** à Grane (26). Les poissons sont plein filet, garantis sans arrêtes, choisis selon le principe de la pêche durable MSC.

Les fruits de saison (sauf banane, ananas et agrumes) sont de la région au maximum.

Les produits Areilladou proviennent de la **LAITERIE CARRIER** à Vals les Bains (07). Toutes nos pommes de terre sont fraîches et BIO et proviennent de chez **PATIFOL** à Lemps (07). Les quenelles et soufflés sont de **SAINT-JEAN** à Romans (26). Les compotes locales et bio proviennent de chez **CHARLES ET ALICE** à Alex (26) ou **RHODACoop** à Sarras (26).

# Menus du 30 septembre au 18 octobre 2019

Légende :



Issu de la pêche responsable



## DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
OCTOBRE 2019	DU 30 AU 04	Salade de chou blanc et carotte vinaigrette <b>Boulettes de boeuf BIO au jus</b> Purée de pommes de terre <b>Edam BIO</b> Mousse au chocolat au lait	<b>Salade batavia vinaigrette</b> <b>Gratin de fruits de mer</b> <b>Coquillettes BIO</b> Yaourt nature sucré <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade de tomates</b> <b>Emincé de dinde sauce crème</b> Haricots verts <b>Camembert BIO</b> <b>Gâteau au yaourt maison</b>	Oeuf dur mayonnaise Chili Sin Carne (lentilles, haricots rouges) <b>Riz BIO</b> Vache qui rit <b>Raisins</b>
	DU 07 AU 11	Radis/beurre <b>Filet de hoki sauce citronnée</b> <b>Coquillettes BIO</b> Brie en pointe <b>Beignet aux pommes</b>	Salade pois chiches Cordon bleu <b>Gratin de brocolis BIO</b> Yaourt nature sucré <b>Prunes</b>	<b>Tarte aux légumes maison</b> Oeufs à la florentine (épinards) Yaourt aromatisé <b>Compote BIO</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Rôti de porc sauce dijonnaise</b> <b>Ecrasé de pommes de terre maison BIO</b> Saint Paulin Crème dessert chocolat
	DU 14 AU 18	<b>Salade verte vinaigrette</b> Boulettes végétariennes <b>Farfalles</b> <b>Massdam BIO</b> Compote pomme abricot	<b>Betterave BIO vinaigrette</b> <b>Dos de colin sauce normande</b> <b>Semoule BIO</b> Brie <b>Raisins</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> Rôti de boeuf <b>Courgettes à la provençale BIO</b> Bleu de pays Flan nappé caramel	<b>Salade verte</b> <b>Tartiflette</b> <b>Fromage blanc et confiture de Madeleine</b>

### INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuterie locales proviennent de **GINEYS** au Lac d'Issarles (07) et la volaille de **ROYAL BERNARD** à Grane (26). Les poissons sont plein filet, garantis sans arrêtes, choisis selon le principe de la pêche durable MSC.

Les fruits de saison (sauf banane, ananas et agrumes) sont de la région au maximum.

Les produits Areillardou proviennent de la **LAITERIE CARRIER** à Vals les Bains (07). Toutes nos pommes de terre sont fraîches et BIO et proviennent de chez **PATIFOL** à Lemps (07). Les quenelles et soufflés sont de **SAINT-JEAN** à Romans (26). Les compotes locales et bio proviennent de chez **CHARLES ET ALICE** à Alex (26) ou **RHODACoop** à Sarras (26).