



RESTAURANT SCOLAIRE ST MARCEL D'ARDECHE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FEVRIER 2018 DU 26 AU 02	BETTERAVES EN SALADE SAUTE DE BŒUF POMMES DE TERRE PERSILLEES FRUIT DE SAISON	TABOULE POULET ROTI AU THYM EPINARDS A LA CREME BLEU	SALADE DE MACHE AUX CROUTONS BŒUF BOURGUIGNON RIZ POIRE	SALADE D'ENDIVES COUSCOUS VEGETARIEN SEMOULE SAINT PAULIN	SALADE COLESLAW DOS DE COLIN SAUCE CIBOULETTE HARICOTS VERTS GATEAU CHOCOLAT MAISON
MARS 2018 DU 05 AU 09	SALADE DE PEPINETTES SAUTE DE VOLAILLE GRATIN DE BLETTES SAMOS	CAROTTES RAPEES FILET DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC CŒUR DE BLE KIWI	STEAK HACHE ECRASE DE POMME DE TERRE EDAM BANANE	SALADE VERTE AU MAIS SOUFFLE DE LEGUME SAUCE TOMATE HARICOT VERT COMPOTE DE POIRE POMME	ESTOUFFADE DE BŒUF RIZ PILAF CAMEMBERT ECLAIR AU CHOCOLAT
MARS 2018 DU 12 AU 16	ŒUF MIMOSA LONGE DE PORC A LA SAUGE PUREE DE CHOU FLEUR POMME	SAUTE DE POULET MARENGO LENTILLES A LA FRANÇAISE YAOURT COMPOTE DE POIRE	SALADE VERTE CROUTONS POULET ROTI BROCOLIS BRIE	BETTERAVES AUX POMMES FILET DE LIEU A L'ANETH RIZ ILE FLOTTANTE	VELOUTE DE POTIRON LASAGNE D'EPINARD ET FROMAGE FRAIS COMPOTE
MARS 2018 DU 19 AU 23	SAUTE DE PORC AU CURRY EBLY YAOURT BIO POIRE	MACHE A L'EMMENTAL PILONS DE POULET A L'ANANAS PUREE DE CAROTTES CAKE POMME CANNELLE	SALADE DE BETTERAVES BLANQUETTE DE VEAU RIZ FRUIT DE SAISON	CHOU CHINOIS BOULGOUR AUX LEGUMES ET TRIO DE LEGUMES COMPOTE	MACEDOINE DE LEGUMES POISSON PANE HARICOTS VERTS BANANE
MARS 2018 DU 26 AU 30	SALADE HARICOT VERT MAIS ESTOUFFADE DE BŒUF POMME TERRE SAUTEES PETIT LEONCEL	DOS DE COLIN AU PISTOU CAROTTES BRAISEES CAMEMBERT CREME AU CHOCOLAT BOULETTES VEGETARIENNES	SALADE D'ENDIVES ROTI DE VEAU HARICOT BLANC A LA TOMATE KIWI	SALADE DE LENTILLES GRATIN DE POMME DE TERRE POIRE COMTE POIRE	CONCOMBRE A LA GRECQUE SAUTE DE VOLAILLE A LA CREME PUREE DE COURGE CARRE FRAIS
AVRIL 2018 DU 02 AU 06	Pâques 	SEMIOULE EDAM ECLAIR AU CHOCOLAT	FRIAND AU FROMAGE BŒUF BRAISE PUREE DE CAROTTE ET PANAIIS POIRE	ACRAS DE MORUE POULET AU LAIT DE COCO PAPRIKA RIZ MADRAS SALADE DE FRUIT ACAPULCO	SALADE D'ENDIVES AU COMTE ET NOIX SAUMON SAUCE CITRON HARICOT BEURRE FRUIT DE SAISON

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 de la gérante.

INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de **GINEYS - LAC D'ISSARLES (07)** et la volaille locale de **ROYAL BERNARD - GRANE (26)**.

TOUS NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION DROME ARDECHE.

Les pommes de terre fraîches sont de **PATIFOL A LEMPS (07)**. Les quenelles et raviolis sont de **SAINT JEAN - ROMANS (26)**

