



DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2019	DU 07 AU 11	MACHE ET MAIS GRATIN DE MACARONI A LA BOLOGNAISE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	BETTERAVE MIMOSA CUISSE DE POULET GRATIN DE POTIRON FROMAGE A LA COUPE MOUSSE AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES ARC EN CIEL CARBONNADE DE BOEUF BIO ECRASE DE POMME DE TERRE FROMAGE A LA COUPE GALETTE DES ROIS	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES FILET DE POISSON MEUNIERE BROCOLIS PERSILLES YAOURT NATURE COMPOTE MAISON
	DU 14 AU 18	PIZZA AU FROMAGE FRICASSEE DE POULET AU CURRY PETITS POIS CAROTTES FROMAGE A LA COUPE FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOU FLEUR AIGUILLETTE DE FILET DE COLIN SAUCE SAFRAN RIZ A L'ESPAGNOLE FROMAGE A LA COUPE COMPOTE	SALADE DE FEUILLE DE CHENE BLONDE SAUTE DE PORC SEMOULE PETIT SUISSE SUCRE COMPOTE	SALADE DE LENTILLES ET DES DE FROMAGE PETITS SOUFFLES DE LEGUMES GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC AREILLADOU GATEAU ROULE A LA CONFITURE MAISON CAKE AU POTIRON MAISON TAGLIATELLES BIO AU THON FROMAGE BLANC COMPOTE
	DU 21 AU 25	SALADE MELEE TARTIFLETTE AUX POMMES DE TERRE BIO YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	TABOULE SAUTE DE POULET FORESTIER CAROTTES VICHY FROMAGE PORTION LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE POIS CHICHE A L'OIGNON ROUGE QUENELLES NATURE BIO SAUCE PROVENCALE HARICOTS VERTS AUX AMANDES FROMAGE A LA COUPE FRUIT DE SAISON	TAGLIATELLES BIO AU THON FROMAGE BLANC COMPOTE

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 du gérant.

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
JANVIER 2019	DU 28 AU 01	SALADE DE RIZ OMELETTE GRATIN DE BROCOLI FROMAGE A LA COUPE FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES MIMOSA SAUCE CITRON ROTI DE PORC PUREE DE POTIRON FROMAGE A LA COUPE CREME VANILLE	MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE BŒUF COQUILLETES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE PARMENTIER VEGETAL PETIT SUISSE CREPE ROULEE CHOCOLAT
	DU 04 AU 08	SALADE DE POMMES DE TERRE PALERON BRAISE CAROTTES GRATINEES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOU CHINOIS SAUTE DE POULET A L'ANANAS RIZ CANTONNAIS YAOURT NATURE COURONNE COCO	SALADE DE MACHE BOULETTES DE BŒUF SEMOULE FROMAGE PORTION FLAN CAMEL	SALADE DE PATES AUX PETITS LEGUMES DOS DE COLIN AU PISTOU BEIGNETS DE CHOU FLEUR FROMAGE A LA COUPE COMPOTE MAISON
FEVRIER 2019	DU 11 AU 15	DES DE BETTERAVES VINAIGRETTE GRATIN DE COQUILLETES FACON CARBONARA YAOURT BIO COMPOTE	SALADE DE SEMOULE, CHEVRE ET NOIX SAUCISSE DE TOULOUSE ENDIVES GRATINEES FROMAGE A LA COUPE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES HACHI PARMENTIER AUX PDT D'ARDECHE FROMAGE BLANC COMPOTE	POTAGE DE LEGUMES POISSON MEUNIERE GRATIN DE POTIRON FROMAGE A LA COUPE GATEAU AU CHOCOLAT MAISON

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 du gérant.

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.