



## RESTAURANT SCOLAIRE ST MARCEL D'ARDECHE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>AVRIL</b> DU 23 AU 29	SALADE DE PATES LONGE DE PORC ROTIE HARICOTS VERTS PERSILLES EMMENTAL	CAROTTE RAPEE SAUTE DE POULET A L'AIL ECRASE DE POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	SALADE BETTERAVES SAUTE DE VEAU MARENGO PATES CREME AU CHOCOLAT	SALADE ET FROMAGE EN DES SAUTE DE BŒUF A LA PROVENÇALE SEMOULE PETIT SUISSE	ŒUF MAYONNAISE DOS DE COLIN A LA CREME POEELE DE LEGUMES GATEAU AUX POMMES
<b>MAI</b> DU 30 AU 04	SALADE DE TOMATES MOZZA LONGE DE PORC COQUILLETES FROMAGE BLANC	 FETE DU TRAVAIL	CUISSE DE POULET AUX OLIVES EBLY AUX LEGUMES CAMEMBERT FLAN VANILLE	SALADE DE MACHE SOUFFLES AUX LEGUMES RIZ PILAF COMPOTE POMME POIRE	ROTI DE VEAU CHOU FLEUR BRAISE CARRE FRAIS CREME AU CHOCOLAT
<b>MAI</b> DU 07 AU 11	SALADE DE TOMATES AU THON BŒUF BOURGUIGNON COQUILLETES ILE FLOTTANTE	 8 MAI VICTOIRE 1945	SALADE DE PERLES MARINEES AIGUILLETES DE POULET POEELE DE LEGUMES EDAM	 FÉRIÉ ASCENSION	PONT de l'ASCENSION
<b>MAI</b> DU 14 AU 18	QUENELLES DE BROCHET SAUCE PUREE DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC FLAN AU CAMEL	MACEDOINE DE LEGUMES CUISSE DE POULET AUX HERBES CAROTTE VICHY BEIGNET A LA POMME	CONCOMBRE FROMAGE BLANC LASAGNES BOLOGNAISE FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLE AU THON SAUCISSE DE PAYS POMMES RISSOLEES YAOURT FERMIER AUX FRUIT	SALADE COMPOSEE DOS DE COLIN A LA BORDELAISE RIZ CREME AU CHOCOLAT
<b>MAI</b> DU 21 AU 25	 FÉRIÉ PENTECOTE	SOUFFLE AUX LEGUMES COURGETTES SAUTEES YAOURT AREILLADOU COMPOTE	POULET ROTI RATATOUILLE PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON	<b>SALADE DE MAIS AUX CREVETTES</b> <b>BUGER DE POMMES DE TERRE</b> <b>POEELE WESTERN</b> <b>ABRICOT</b>	ROTI DE PORC AUX OIGNONS LENTILLES PAYSANNES EMMENTAL CERISES

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 proviennent de **GINEYS - LAC D'ISSARLES (07)**

et la volaille de **ROYAL BERNARD - GRANE (26)**

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

Les produits Areilladou proviennent de la **LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07)**, et le yaourt fermier de **GAEC DE VILLENEUVE**

**LES 3 SOURCES A ST FELICIEN (07)**, les produits **LEONCEL** du Gaec de la Grange à **LEONCEL (26)**

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

Les compotes locales et bio viennent de **CHARLES ET ALICE A ALLEX (26)** ou **RHODACOOOP SARRAS (26)**.

De nombreux produits locaux et bio proviennent d'**AGRICOURT (Eure 26)**, **AGROBIODROME (Loriol 26)** ET **D'ARDECHE ET DE SAISON (Privas 07)**



## RESTAURANT SCOLAIRE ST MARCEL D'ARDECHE



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MAI	DU 28 AU 01	ŒUF DUR AU CURRY	POULET AU JUS D'AIL	MELON	SALADE DE TOMATES	SALADE PEPINETTES AUX LEGUMES
		NUGGETS DE BLE	GRATIN DE COURGETTES	STEAK HACHE SAUCE TOMATE	SAUTE DE BŒUF PROVENÇAL	FILET DE POISSON MEUNIERE
		EPINARDS EN GRATIN	BUCHETTE MELANGE	POMME VAPEUR SAUCE TARTARE	SEMOULE	HARICOTS BEURRE
		YAOURT AREILLADOU	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
<b>SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE</b>						
JUIN	QUINZAINE DU BIO DU 04 AU 08	SPAGHETTIS	COURGETTES DE PAYS RAPEES	POULET A LA CREME	QUICHE AU FROMAGE	SAUTE DE BŒUF AU PAIN EPICES
		BOLOGNAISE	POISSON PANE	SEMOULE	OMELETTE NATURE	POMMES SAUTEES
		YAOURT AREILLADOU	PETITS POIS CAROTTES	FROMAGE BLANC	CAROTTES VICHY	PETIT LEONCEL
		FRUIT DE SAISON	FLAN CARMEL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME POIRE	GATEAU AU YAOURT CHOCOLAT
	DU 11 AU 15	JAMBON BRAISE	<b>MELON</b>	SALADE VERTE	SALADE MELEE	CROISSON AU FROMAGE
		SALSIFIS A LACREME	<b>PAELLA AU POULET</b>	PIZZA AU FROMAGE	PARMENTIER VEGETAL	AÏOLI DE POISSON
		FROMAGE BLANC	<b>RIZ JAUNE</b>	FRUIT DE SAISON	COURGETTES SAUTEES	PDT/ LEGUMES VAPEUR
		FRUIT DE SAISON	<b>CREME AUX ŒUFS</b>	FRUIT DE SAISON	DONUT'S AU SUCRE	PECHE
	DU 18 AU 22	CAROTTES RAPEES	PASTEQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	<b>CAKE SALSA</b>	SALADE PIEMONTAISE
		MACARONI/RAPE	QUENELLES NATURE SAUCE AURORE	SAUTE DE PINTADE GRAND MERE	<b>BŒUF PROVENÇAL</b>	ESCALOPE VIENNOISE
		CARBONARA	BOULGOUR	CŒUR DE BLE	<b>FARANDOLES DE LEGUMES</b>	RATATOUILLE
		EMMENTAL	NECTARINE	COMPOTE DE FRUIT	<b>FRAISE AU SUCRE</b>	EDAM
DU 25 AU 30	BETTERAVES EN SALADE	SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	SALADE DE TOMATES	SAUTE DINDE MARENGO	SALADE DE MILLET	
	FILET DE POISSON PANE	COQUILLETES/ RAPE	SAUTE DE BŒUF AU PAIN EPICES	GRATIN DAUPHINOIS MAISON	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE	
	HARICOTS VERTS SAUTES	FROMAGE BLANC	SEMOULE COUSCOUS	FROMAGE PETIT LEONCEL	CAROTTES VICHY	
	CAMEMBERT	POIRE	BANANE	COMPOTE DE POMME BIO	KIWI	

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 proviennent de **GINEYS - LAC D'ISSARLES (07)**

et la volaille de **ROYAL BERNARD - GRANE (26)**

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

Les produits Areilladou proviennent de la **LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07)**, et le yaourt fermier de **GAEC DE VILLENEUVE**

**LES 3 SOURCES A ST FELICIEN (07)**, les produits **LEONCEL** du Gaec de la Grange à **LEONCEL (26)**

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

Les compotes locales et bio viennent de **CHARLES ET ALICE A ALLEX (26)** ou **RHODACOOOP SARRAS (26)**.

**De nombreux produits locaux et bio proviennent d'AGRICOURT (Eurre 26), AGROBIODROME (Loriol 26) ET D'ARDECHE ET DE SAISON (Privas 07)**