

# Menus du 04 Mars au 12 Avril 2019

## DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Légende :



	LUNDI	MARDI CARNAVAL DE RIO	JEUDI	VENDREDI
MARS 2019 DU 04 AU 08	PATE DE CAMPAGNE	SALADE BRESILIEENNE	ŒUF DUR	SALADE COLESLAW
	SAUTE DE BŒUF	MOUILLÉE DE POISSON	COUSCOUS POULET	FILET DE POISSON MEUNIERE
	POMMES DE TERRE SAUTEES	RIZ	MERGUEZ	HARICOTS VERTS BIO
	EMMENTAL	PETIT SUISSE BIO	SEMOULE	CAMEMBERT
DU 11 AU 15	POMME	BEIGNET	FLAN VANILLE	GATEAU AU CHOCOLAT MAISON
	MACEDOINE	PATE CROUTE	SALADE DE RIZ	POTAGE DE LEGUME AU CUMIN
	EMINCE DE PORC AU CURRY	BOULETTES SAUCE PROVENCALE	ROTI DE DINDE SCE CHASSEUR	GRRATIN DE FRUITS DE MER
	GRATIN DE BROCOLIS	EBLY	CHOU FLEUR	ET COQUILLETES
	FAISSELLE AREILLADOU	KIRI	YAOURT BRASSE BIO	COULOMMIERS
DU 18 AU 22	CREME DE MARRONS	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT
	SALADE DE PEPINETTES	ROSETTE	SALADE VERTE ET MAÏS	SURIMI MAYONNAISE
	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES	HACHIS	QUENELLES DE ST JEAN	FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC
	FLAN DE LEGUMES AU CURRY	PARMENTIER	CREME ET TOMATES	RIZ
	YAOURT AREILLADOU BIO	BRIE	HARICOTS BEURRE	PETIT SUISSE BIO
DU 25 AU 29	FRUIT DE SAISON	CHOCOSTICK	TOMME NOIRE	FRUIT DE SAISON
	BETTERAVES RAPEES	PIZZA AU FROMAGE	LIEGEOIS VANILLE	SALADE DE POMME DE TERRE
	SAUTE DE POULET	SAUCISSE	VELOUTE DE COURGETTES	DOS DE LIEU A L'ANETH
	ROSTI DE LEGUMES	LENTILLES	RAVIOLI ST JEAN	CAROTTES PERSILLEES
	CARRE FRAIS BIO	YAOURT BRASSE BIO	SAUCE AUX CHAMPIGNONS	TOMME DE SAVOIE
ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC	ILE FLOTTANTE	

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
AVRIL 2019 DU 01 AU 05	JAMBONETTE	SALADE MELEE	CAKE AUX OLIVES	MACEDOINE
	CORDON BLEU	POULET BASQUAISE	PATES BIO	POISSON MEUNIERE
	PUREE DE POTIRON	RIZ	BOLOGNAISE	DUO DE COURGETTES
	YAOURT BIO	GOUDA	FROMAGE BLANC	VACHE QUI RIT
	FRUIT DE SAISON	P'TIT FILOU	COMPOTE	MOELLEUX AUX POMMES
DU 08 AU 12	SALADE DE HARICOTS ET MAÏS	QUICHE	SALADE DE LENTILLES	SALADE VERTE, RADIS & CROUTONS
	SAUTE DE BŒUF MARENGO	QUENELLES A LA BISQUE	VIENNOISE DE DINDE	DOS DE COLIN AU PISTOU
	POMMES DE TERRE PERSILLEES	HARICOTS VERTS BIO	CAROTTES PERSILLEES	PATES
	PETIT LEONCEL BIO	YAOURT A BOIRE	PETIT SUISSE BIO	CHANTENEIGE
	FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP	MUFFIN	COMPOTE BIO



### INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26) TOUS NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION.

Les produits Areilladou proviennent de la LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07), et les produits LEONCEL du Gaec de la Grange à LEONCEL (26), le yaourt fermier de ST FELICIEN (07).

Les pommes de terre fraîches sont de PATIFOL A LEMPS (07). Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26). Les pâtisseries salées de VOREPPE (38).

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 (Loriot 26) ET D'ARDECHE ET DE SAISON (Privas 07)

Sous réserve des approvisionnements, notamment pour certains fruits.

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 cuisine.