



RESTAURANT SCOLAIRE Montségur sur Lauzon Menu Traditionnel

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FEVRIER	DU 26 AU 02	SAUTE DE BŒUF	POULET ROTI AU THYM	SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE	DOS DE LIEU SAUCE CIBOULETTE
		POMMES DE TERRE PERSILLEES	EPINARDS A LA CREME	COUSCOUS VEGETARIEN	HARICOTS VERTS
	EMMENTAL		SEMOULE ET LEGUMES	CAMEMBERT	
	POMME	FRUIT DE SAISON	YAOURT FERMIER LOCAL AUX FRUITS	GATEAU AU CHOCOLAT MAISON	
	DU 05 AU 09	SALADE DE COQUILLETTES		SALADE VERTE ET CROUTONS	CAROTTES RAPEES
CORDON BLEU		PALERON DE BŒUF	QUENELLES DE SAINT JEAN A LA CREME ET TOMATES	FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC	
GRATIN DE BLETTES		RIZ PILAF	HARICOTS BEURRE	EBLY	
	YAOURT NATURE	BRIE	COMPOTE DE POIRE	PETIT SUISSE	
MARS 2018	DU 12 AU 16		SALADE MELEE ET EMMENTAL	BETTERAVES ET CELERI RAPEES	
		STEAK HACHE	SAUCISSE DU PLATEAU	LIEU A L'ANETH	TORTELLINI RICOTTA, EPINARDS
	PUREE DE CHOU FLEUR	LENTILLES	RIZ	FROMAGE BLANC	
	KIRI		ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	
	POMME	COMPOTE			
DU 19 AU 23	EMINCE DE PORC AU CURRY	RADIS ROSETTE	CHOU CHINOIS		
	SEMOULE	PILONS DE POULET	PATES A LA BOLOGNAISE	POISSON MEUNIERE	
	YAOURT	PUREE DE CAROTTES		EPINARDS	
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	CAKE POMME-CANELLE	VACHE QUI RIT	
				BANANE	
DU 26 AU 30	SAUTE DE BŒUF	ROTI DE DINDE	PIZZA AU FROMAGE	SALADE VERTE	
	POMMES DE TERRE VAPEUR	PUREE DE COURGE	OMELETTE	DOS DE COLIN A LA PROVENCALE	
	PETIT LEONCEL	CARRE FRAIS	CAROTTES BRAISEES	RIZ	
	POMME	YAOURT AUX FRUITS	POIRE	COMPOTE	
AVRIL 2018	DU 02 AU 06		MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			ŒUF DUR MAYONNAISE		SALADE DE LENTILLES
		BOULETTE DE BŒUF	ROTI DE PORC	POULET AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA	POISSON PANE ET CITRON
		SEMOULE	PETIT POIS	RIZ MADRAS	HARICOTS BEURRE
		PETIT SUISSE		FROMAGE BLANC	
BEIGNET AU CHOCOLAT	LIEGEOIS VANILLE	SALADE DE FRUITS ACAPULCO	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 et les farcis locaux de ROYAL BERNARD - GRANE (26) Le bœuf BIO vient du Domaine du Serre à Villeneuve de Berg (07)
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), les produits Léoncel de la LAITERIE GAEC DE LA GRANGE (26), le yaourt fermier de GAEC DE VILLENEUVE LES 3 SOURCES A ST FELICIEN (07)
Les pommes de terre fraîches sont de PATIFOL A LEMPS (07). Les quenelles 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).