



RESTAURANT SCOLAIRE Montségur sur Lauzon Menu Pesco-Végétarien

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MARS 2018	FEVRIER				
	DU 26 AU 02	SAUTE DE BŒUF POMMES DE TERRE PERSILLEES EMMENTAL POMME	SALADE DE RIZ POULET ROTI AU THYM EPINARDS A LA CREME FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE COUSCOUS VEGETARIEN SEMOULE ET LEGUMES YAOURT FERMIER LOCAL AUX FRUITS	DOS DE LIEU SAUCE CIBOULETTE HARICOTS VERTS CAMEMBERT GATEAU AU CHOCOLAT MAISON
	DU 05 AU 09	SALADE DE COQUILLETTES CORDON BLEU GRATIN DE BLETTES YAOURT NATURE	PALERON DE BŒUF RIZ PILAF BRIE KIWI	SALADE VERTE ET CROUTONS QUENELLES DE SAINT JEAN A LA CREME ET TOMATES HARICOTS BEURRE COMPOTE DE POIRE	CAROTTES RAPEES FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC EBLY PETIT SUISSE
	DU 12 AU 16	STEAK HACHE PUREE DE CHOU FLEUR KIRI POMME	SALADE MELEE ET EMMENTAL SAUCISSE DU PLATEAU LENTILLES COMPOTE	BETTERAVES ET CELERI RAPEES LIEU A L'ANETH RIZ ECLAIR AU CHOCOLAT	TORTELLINI RICOTTA, EPINARDS FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON
	DU 19 AU 23	EMINCE DE PORC AU CURRY SEMOULE YAOURT FRUIT DE SAISON	RADIS ROSETTE PILONS DE POULET PUREE DE CAROTTES COMPOTE	CHOU CHINOIS PATES A LA BOLOGNAISE CAKE POMME-CANELLE	POISSON MEUNIERE EPINARDS VACHE QUI RIT BANANE
DU 26 AU 30	SAUTE DE BŒUF POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT LEONCEL POMME	ROTI DE DINDE PUREE DE COURGE CARRE FRAIS YAOURT AUX FRUITS	PIZZA AU FROMAGE OMELETTE CAROTTES BRAISEES POIRE	SALADE VERTE DOS DE COLIN A LA PROVENCALE RIZ COMPOTE	
AVRIL 2018		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DU 02 AU 06	BOULETTE DE BŒUF SEMOULE PETIT SUISSE BEIGNET AU CHOCOLAT	ŒUF DUR MAYONNAISE ROTI DE PORC PETIT POIS LIEGEOIS VANILLE	POULET AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA RIZ MADRAS FROMAGE BLANC SALADE DE FRUITS ACAPULCO	SALADE DE LENTILLES POISSON PANE ET CITRON HARICOTS 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 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).