

Menus du 3 Juin au 5 Juillet 2019

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Légende :



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI			
JUIN	DU 03 AU 09	PATE EN CROUTE GRATIN DE PATES AUX LARDONS ET JAMBON FROMAGE BLANC SALADE DE FRUITS	CAROTTES RAPEES VIENNOISE DE VOLAILLE PETITS POIS CARRE FRAIS BIO LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE MACHE AUX CROUTONS SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE SEMOULE BIO MIMOLETTE CHOCOSTICK	SALADE DE POIS CHICHES FILET DE POISSON MEUNIÈRE HARICOTS VERTS YAOURT NATURE BIO FRUIT DE SAISON		
		DU 10 AU 16	PENTECOTE	BETTERAVES EN SALADE SAUCISSE RIZ A LA TOMATE GOUDA BIO FLAN CARAMEL	FEUILLETE AU FROMAGE SAUTE DE DINDE AUX OLIVES CAROTTES BIO CAMEMBERT COMPOTE BIO	SALADE DE TOMATE AU PERSIL FILET DE LIEU AU PESTO EPINARDS A LA CREME FROMAGE BIO COOKIES	
			DU 17 AU 23	SALADE DE RIZ AU THON JAMBON GRILLE ROSTI DE LEGUMES PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON	MELON DE PAYS PAELLA MAISON AU POULET EDAM CREME VANILLE	SALADE DE TOMATE AU PISTOU ESCALOPE VIENNOISE SALSIFIS A LA TOMATE COULOMMIERS TARTE AU FLAN	PIZZA PARMENTIER DE POISSON YAOURT NATURE BIO FRUIT DE SAISON
				DU 24 AU 30	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE PATES BIO A LA CARBONARA EMMENTAL LIEGEOIS VANILLE	SALADE DE POMME DE TERRE BIO CORDON BLEU RATATOUILLE MAISON CHANTAILLOU FRUIT DE SAISON	ROSETTE BŒUF CAROTTES PETIT SUISSE SUCRE FRUIT DE SAISON BIO
JUILLET	DU 1ER AU 7	TOMATE EN SALADE ROTI DE PORC FROID SALADE DE POMME DE TERRE BIO YAOURT A BOIRE FRUIT DE SAISON	SALADE NICOISE CHILI CON CARNE RIZ BIO CAMEMBERT FRUIT DE SAISON		REPAS ITALIEN SALADE DE TOMATE MOZZA LASAGNES A LA BOLOGNAISE TIRAMISU	MELON DE PAYS QUENELLES NATURE COULIS DE TOMATE HARICOTS PLATS A LA CIBOULETTE FROMAGE AUX FINES HERBES DONUTS AU SUCRE	

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 (Loriol 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.