

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 03 AU 07	CHOU ROUGE CUISSE DE POULET PETIT POIS AU JUS FROMAGE PORTION COMPOTE	SALADE VERTE TARTIFLETTE des montagnes aux pommes de terre BIO FROMAGE BLANC BIO FRUIT DE SAISON BIO	BETTERAVES SAUTE DE VEAU LENTILLES DE PAYS FROMAGE A LA COUPE FRUIT DE SAISON	SALADE DE CAROTTES ET CELERI FILET DE POISSON RIZ FROMAGE A LA COUPE COMPOTE MAISON
DU 10 AU 14	SALADE DE LENTILLES NUGGETS VEGETAL CAROTTES SAUTEES FROMAGE A LA COUPE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES CUISSE DE POULET ROTI CQUILLETES FROMAGE BLANC COMPOTE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF A LA PROVENCALE PATES YAOURT NATURE AREILLADOU FRUIT DE SAISON	SALADE DE POIS CHICHES FILET DE POISSON MEUNIERE HARICOTS BEURRE FROMAGE A LA COUPE CAKE MAISON AU CHOCOLAT
DU 17 AU 21	BETTERAVES VINAIGRETTE PARMENTIER DE POISSON PETIT SUISSE SUCRE FRUIT DE SAISON	MESCLUN DE SALADES QUENELLES NATURE BIO SCE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE A LA COUPE COMPOTE	SALADE DE MACHE SAUTE DE DINDE POMMES DE TERRE FROMAGE CAKE MAISON	SALADE CAROTTES ET CELERI FILET DE POISSON CAROTTES SAUTEES FROMAGE A LA COUPE COMPOTE

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 et label rouge proviennent de **GINEYS LAC D'ISSARLES (07)** et la volaille de **ROYAL BERNARD GRANE (26)**

FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) **DE LA REGION DROME ARDECHE privilégiés.**

Les produits Areilladou proviennent de la **LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07)**. Les pommes de terre fraîches sont de **PATIFOL A LEMPS (07)**. Les quenelles et soufflés sont de **SAINT JEAN - ROMANS (26)**, Les compotes locales et bio viennent de **CHARLES ET ALICE A ALLEX (26)** ou **RHODACOOOP SARRAS (26)**.

Les poissons sont choisis selon le principe de la pêche durable MSC.