



## DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2019	DU 07 AU 11	MACHE ET MAIS  GRATIN DE MACARONI A LA BOLOGNAISE  YAOURT NATURE  FRUIT DE SAISON	BETTERAVE MIMOSA  CUISSE DE POULET  GRATIN DE POTIRON  FROMAGE A LA COUPE  MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>CAROTTES RAPEES ARC EN CIEL</b> <b>CARBONNADE DE BOEUF</b> <b>BIO</b> <b>ECRASE DE POMME DE TERRE</b>  <b>FROMAGE A LA COUPE</b>  <b>GALETTE DES ROIS</b>	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES FILET DE POISSON MEUNIERE BROCOLIS PERSILLES  YAOURT NATURE  <b>COMPOTE MAISON</b>
	DU 14 AU 18	PIZZA AU FROMAGE  FRICASSEE DE POULET AU CURRY  PETITS POIS CAROTTES  FROMAGE A LA COUPE  FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOU FLEUR <b>AIGUILLETTE DE FILET DE COLIN SAUCE SAFRAN</b>  RIZ A L'ESPAGNOLE  FROMAGE A LA COUPE  COMPOTE	SALADE DE FEUILLE DE CHENE BLONDE  SAUTE DE PORC  SEMOULE  PETIT SUISSE SUCRE  COMPOTE	SALADE DE LENTILLES ET DES DE FROMAGE PETITS SOUFFLES DE LEGUMES  GRATIN DE CHOU FLEUR  FROMAGE BLANC AREILLADOU <b>GATEAU ROULE A LA CONFITURE MAISON</b> <b>CAKE AU POTIRON MAISON</b>  TAGLIATELLES BIO AU THON  FROMAGE BLANC  COMPOTE
	DU 21 AU 25	SALADE MELEE  TARTIFLETTE AUX POMMES DE TERRE BIO  YAOURT NATURE  FRUIT DE SAISON	TABOULE  SAUTE DE POULET FORESTIER CAROTTES VICHY  FROMAGE PORTION  LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE POIS CHICHE A L'OIGNON ROUGE QUENELLES NATURE BIO SAUCE PROVENCALE HARICOTS VERTS AUX AMANDES  FROMAGE A LA COUPE  FRUIT DE SAISON	TAGLIATELLES BIO AU THON  FROMAGE BLANC  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.*





## DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2019	DU 28 AU 01	SALADE DE RIZ OMELETTE GRATIN DE BROCOLI FROMAGE A LA COUPE FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES MIMOSA SAUCE CITRON ROTI DE PORC PUREE DE POTIRON FROMAGE A LA COUPE CREME VANILLE	MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE BŒUF COQUILLETES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE PARMENTIER VEGETAL PETIT SUISSE CREPE ROULEE CHOCOLAT
	DU 04 AU 08	SALADE DE POMMES DE TERRE PALERON BRAISE CAROTTES GRATINEES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOU CHINOIS SAUTE DE POULET A L'ANANAS RIZ CANTONNAIS YAOURT NATURE COURONNE COCO	SALADE DE MACHE BOULETTES DE BŒUF SEMOULE FROMAGE PORTION FLAN CAMEL	SALADE DE PATES AUX PETITS LEGUMES DOS DE COLIN AU PISTOU BEIGNETS DE CHOU FLEUR FROMAGE A LA COUPE COMPOTE MAISON
FEVRIER 2019	DU 11 AU 15	DES DE BETTERAVES VINAIGRETTE GRATIN DE COQUILLETES FACON CARBONARA YAOURT BIO COMPOTE	SALADE DE SEMOULE, CHEVRE ET NOIX SAUCISSE DE TOULOUSE ENDIVES GRATINEES FROMAGE A LA COUPE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES HACHI PARMENTIER AUX PDT D'ARDECHE FROMAGE BLANC COMPOTE	POTAGE DE LEGUMES POISSON MEUNIERE GRATIN DE POTIRON FROMAGE A LA COUPE GATEAU AU CHOCOLAT MAISON

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.