

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
FEVRIER DU 26 AU 02	SALADE COLESLAW SAUTE DE BŒUF POMMES DE TERRE PERSILLEES EMMENTAL POMME	TABOULE POULET ROTI AU THYM EPINARDS A LA CREME BLEU FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE COUSOUS VEGETARIEN SEMOULE ET LEGUMES SAINT PAULIN YAOURT FERMIER LOCAL AUX FRUITS	POTAGE AU POTIRON DOS DE LIEU SAUCE CIBOULETTE HARICOTS VERTS CAMEMBERT GATEAU AU CHOCOLAT MAISON
	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES ESCALOPE DE DINDE GRATIN DE BLETTES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	PATE DE CAMPAGNE TOMATE FARCIE RIZ PILAF BRIE LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE VERTE ET MAÏS QUENELLES DE SAINT JEAN A LA CREME ET TOMATES HARICOTS BEURRE TOMME NOIRE COMPOTE DE POIRE	CAROTTES RAPEES FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC CŒUR DE BLE PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON
	ŒUF MIMOSA STEAK HACHE CHOUX FLEUR PERSILLE KIRI CREME VANILLE	FRIAND AU FROMAGE SAUCISSE LENTILLES YAOURT BRASSE COMPOTE	CARPACCIO DE BETTERAVES AUX POMMES DOS DE LIEU A L'ANETH RIZ TOMME DE SAVOIE ILE FLOTTANTE	VELOUTE DE COURGETTES RAVIOLI A LA RICOTTA SAUCE CHAMPIGNONS FROMAGE BLANC DE L'AREILLADOU FRUIT DE SAISON
	SALADE DE RIZ MEXICAINE EMINCE DE PORC AU CURRY ROSTIS DE LEGUMES YAOURT BIO FRUIT DE SAISON	SALADE MELEE PILONS DE POULET PUREE DE POMMES DE TERRE DE L'ARDECHE GOUDA CAKE POMME-CANELLE	JAMBON BLANC PATES BOLOGNAISE FROMAGE BLANC COMPOTE BIO	MACEDOINE POISSON MEUNIERE DUO DE COURGETTES VACHE QUI RIT BANANE
MARS DU 12 AU 16 DU 19 AU 23 DU 26 AU 30	SALADE DE HARICOTS ET MAÏS SAUTE DE VEAU POMMES DE TERRE PERSILLEES PETIT LEONCEL POMME	ŒUF DUR SAUCISSE DE VOLAILLE PUREE POTIRON ST NECTAIRE YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE LENTILLES PALETTE DE PORC SAUCE MOUTARDE GRATIN DE BROCOLIS FROMAGE BLANC DE L'AREILLADOU DONUT	SALADE VERTE DOS DE COLIN AU PISTOU CAROTTES BRAISEES CHANTENEIGE COMPOTE
	SALADE VERTE, CROUTONS ET MIMOLETTE RAVIOLI GRATINEES EDAM BEIGNET AU CHOCOLAT	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON BŒUF BRAISE PUREE DE CAROTTES TOMME DE VACHE POIRE	ACCRAIS DE MORUE POULET AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA RIZ MADRAS PETIT SUISSE SALADE DE FRUITS ACAPULCO	PIZZA GRATIN DE POISSON AU BEURRE BLANC JULIENNE DE LEGUMES YAOURT AREILLADOU 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.



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 proviennent de **GINEYS - LAC D'ISSARLES (07)** et la volaille et les farcis locaux de **ROYAL BERNARD - GRANE (26)**

TOUS NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION DROME ARDECHE.

Les produits Léoncel de la **LAITERIE GAEC DE LA GRANGE (26)**.

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)**.