



RESTAURANT SCOLAIRE Lavilledieu

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
JANVIER 2018	DU 08 AU 12	CAROTTES RAPEES ARC EN CIEL CARBONNADE DE BŒUF BIO MACARONI P'TIT MOULE COMPOTE DE POMME	BETTERAVE MIMOSA P'TIT FARCIS DE VOLAILLE GRATIN DE POTIRON BUCHETTE MELANGE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE MACHE ET MAIS BOULETTES SARRAZIN SAUCE TOMATE ECRASE DE PDT MAISON EMMENTAL GALETTE DES ROIS	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES FILET DE POISSON MEUNIÈRE PUREE DE BROCOLIS YAOURT NATURE BIO POMME CORAIL BIO
	DU 15 AU 19	PIZZA AU FROMAGE EMINCE DE POULET AU CURRY PETITS POIS CAROTTES BLEU A LA COUPE FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE LEGUMES FILET DE COLIN SAUCE SAFRAN RIZ SAINT NECTAIRE CLEMENTINE	SALADE DE FEUILLE DE CHENE BLONDE SAUTE DE PORC VANILLE GINGEMBRE SEMOULE PETIT SUISSE SUCRE GATEAU ROULE MAISON A LA CONFITURE	SALADE DE LENTILLES MAISON PETITS SOUFFLES DE LEGUMES SAUCE PUREE DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC AREILLADOU FRUIT DE SAISON
	DU 22 AU 26	SALADE DE POIS CHICHE A L'OIGNON ROUGE QUENELLES NATURE BIO SAUCE PROVENCALE PARMENTIER DE LEGUMES AU CUMIN CAMEMBERT POMME CHANTECLER	TABOULE SAUTE DE POULET FORESTIER CAROTTES VICHY CHANTENEIGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE MELEE TARTIFLETTE MAISON YAOURT FERMIER LES 3 SOURCES CLEMENTINE	CAROTTES ARC EN CIEL RAPEES THON SAUCE BASQUAISE TAGLIATELLES FROMAGE BLANC SUCRE COMPOTE DE POMME BIO
	DU 29 AU 03	SALADE DE RIZ CORDON BLEU GRATIN DE BROCOLI EDAM COCKTAIL DE FRUITS	SALADE D'ENDIVES MIMOSA SAUCE CITRON GOULASH HONGROISE DE BŒUF BIO MACARONI CARRE LIGUEIL CREME VANILLE	TARTE AU FROMAGE SAUCISSE DE VOLAILLE PUREE DE POTIRON YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW PLAT DE LEGUMES GRATINES (PDT, BROCOLIS, CHAMPIGNONS, EGRENE) PETIT SUISSE CREPE ROULEE CHOCOLAT
	FEVRIER 2018	DU 05 AU 09	SALADE DE POMMES DE TERRE GALETTE BOULGOUR HARICOTS ROUGES GRATIN DE PANAIS YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES DOS DE COLIN AU PISTOU GRATIN DE CHOU FLEUR CANTAL JEUNE AOP BEIGNET AUX POMMES	SALADE DE MACHE LASAGNES P'TIT MOULE AIL ET FINES HERBES FLAN CAMEL

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).