

DANS TON RESTAURANT SCOLAIRE

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
DU 07 AU 11	CAROTTES RAPEES CARBONNADE DE BŒUF BIO MACARONI PITTT MOULE COMPOTE DE POMME	BETTERAVE MIMOSA HAUT DE CUISSSE 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 PATES FILET DE POISSON MEUNIERE PUREE DE BROCOLIS YAOURT NATURE BIO POMME BIO
DU 14 AU 16	PIZZA AU FROMAGE EMINCE DE POULET AU CURRY CAROTTES BLEU A LA COUPE CLEMENTINE	JAMBON BLANC FILET DE COLIN SAUCE SAFRAN RIZ SAINT NECTAIRE COMPOTE DE FRUITS	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE SAUTE DE PORC SEMOULE PETIT SUISSE SUCRE CAKE AUX ZESTES D'ORANGE ET CHOCOLAT	SALADE DE MACHE LASAGNES PITTT MOULE AIL ET FINES HERBES FLAN CARAMEL
DU 21 AU 25	MACEDOINE DE LEGUMES RAVIOLI ET RAPE CAMEMBERT POMME	TABOULE SAUTE DE POULET FORESTIER GRATIN DE CHOU FLEUR CHANTENEIGE LIEGEAIS AU CHOCOLAT	SALADE MELEE TARTIFLETTE MAISON YAOURT FERMIER LES 3 SOURCES CLEMENTINE	CHIPS DE CREVETTE SAUTE DE POULET SAVEUR ASIATIQUE RIZ CANTONNAIS GOÛRNONE COCO ANANAS ET LITONIS
DU 28 AU 01	SALADE DE RIZ CORDON BLEU GRATIN DE BROCOLI EDAM CREME VANILLE	CEUF MIMOSA GOULASH HONGROISE DE BŒUF BIO BOULGOUR CARRE LIGUEIL COCKTAIL DE FRUITS	SALADE COLESLAW POISSON PANE ROSI DE LEGUMES PETIT SUISSE CREPE ROULEE CHOCOLAT	PIZZA DOS DE COLIN AU PISTOU GRATIN DE CHOU FLEUR CANTAL-JEUNE AOP FRUIT DE SAISON



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
DU 04 AU 08	SALADE DE BETTERAVES CHOUCROUTE GARNIE YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	CHIPS DE CREVETTE SAUTE DE POULET SAVEUR ASIATIQUE RIZ CANTONNAIS GOÛRNONE COCO ANANAS ET LITONIS	SALADE DE MACHE LASAGNES PITTT MOULE AIL ET FINES HERBES FLAN CARAMEL	PIZZA DOS DE COLIN AU PISTOU GRATIN DE CHOU FLEUR CANTAL-JEUNE AOP FRUIT DE SAISON
DU 11 AU 15	MAIS VINAIGRETTE CHEESEBURGER POTATOES CAMEMBERT COMPOTE PATISSIERE	TERRINE DE CAMPAGNE OMELETTE PUREE DE PATATE DOUCE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	SALADE PIEMONTAISE ESCALOPE VIENNOISE CAROTTES CANTADOU MOUSSE AU CHOCOJAT	SALADE COMPOSEE FILET DE POISSON FONDUE DE POIREAUX SAINT PAULIN BEIGNET AU CHOCOLAT

FEVRIER 2019


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 RHODACOOP SARRAS (26). De nombreux produits locaux et bio proviennent d'AGRICOURT (Eure 26), AGROBIODROME (Lotiel 26) ET D'ARDECHE ET DE SAISON (Privas 07)