

# Menus du 04 Mars au 12 Avril 2019

## DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



Legende :



PRODUIT REGIONAL



Sans viande

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE LENTILLES STEAK HACHE SCE TOMATE HARCICOTS VERTS EMMENTAL MOUSSE CITRON SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES SAUTE DE DINDE BLETTES A LA TOMATE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON CEUF MIMOSA SAUTE DE PORC GRATIN DE CHOU FLEUR KIRI MOUSSE AU CHOCOLAT	TABOULE POULET ROTI AU THYM GRATIN DE CHOU FLEUR BLEU CREME CHOCOLAT RADIS ROSES ET BEURRE ESTOUFFADE DE BOEUF PUREE DE CAROTTES BRIE ECLAIR AU CHOCOLAT SALADE D'ENDIVES AUX NOIX CORDON BLEU LENTILLES YAOURT AROMATISE COMPOTE SALADE MELEE PILONS DE POULET PUREE DE BROCOLIS GOUDA CAKE POMME-CANELLE	<b>Carnaval de Rio</b> SALADE BRESILIENNE MOQUECA DE POISSON ET RIZ BEIGNETS JUS D'ANANAS SALADE VERTE ET MAÏS RAVIOLES EN GRATIN TOMME NOIRE COMPOTE DE POIRE ROSETTE CORNICHON LASAGNES BOLOGNAISE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE QUENELLE SAUCE TOMATE RIZ FROMAGE BLANC COMPOTE	SALADE VERTE AU FROMAGE COUSOUS VEGETARIEN SEMOULE ET LEGUMES SAINT PAULIN YAOURT AUX FRUITS CAROTTES RAPEES FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC COEUR DE BLE PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON BETTERAVES EN SALADE DOS DE LIEU A L'ANETH RIZ TOMME DE SAVOIE ILE FLOTTANTE MACEDOINE DE LEGUMES POISSON MEUNIERE HARCICOTS VERTS VACHE QUI RIT BANANE

Sous réserve des approvisionnements, notamment pour certains fruits.

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 cuisine.

DU 04 AU 08 MARS 2019

DU 08 AU 12 AVRIL 2019

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE HARCICOTS ET MAÏS STEAK HACHE PUREE FROMAGE FRUIT DE SAISON SALADE DE PATES OMELETTE AU FROMAGE HARCICOTS BEURRE TARTARE COMPOTE	CONCOMBRES EN SALADE AIGUILLETTE DE DINDE AU JUS CAROTTES SAUTEES ST PAULIN YAOURT AUX FRUITS SALADE VERTE, CROUTONS ET MIMOLETTE BOULETTES VEGETARIENNES SEMOULE ET LEGUMES EDAM FLAN PATISSIER	SALADE COMPOSEE SAUTE DE VEAU AU JUS TORSADES YAOURT LEONCEL FRUIT DE SAISON SALADE COMPOSEE CHEESEBURGER POMMES NOISETTES FROMAGE BEIGNET AU CHOCOLAT	SALADE DE LENTILLES GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POIREAU AU FROMAGE FROMAGE BLANC CREME VANILLE CEUF MAYONNAISE PAELLA AU POISSON YAOURT SUCRE FRUIT DE SAISON



### 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 FELICEN (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 (Loriot 26) ET D'ARDECHE ET DE SAISON (Privas 07)