Menus du 23 Avril
Au 25 Mai 2018

Légende : BIO · PRODUIT REGIONAL · Chronique Culinaire · REPAS VEGETARIEN

RESTAURANT SCOLAIRE DE LORIOL-SUR-DROME

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AVRIL	DU 23 AU 29	SALADE DE PATES CORDON BLEU HARICOTS VERTS PERSILLES BUCHETTE DE CHEVRE VELOUTE FRUIX	CAROTTES CUITES CUISSE DE POULET RÔTIE POMMES SAUTEES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON		SALADE ET DES DE FROMAGE COUSCOUS BOULETTES AGNEAU SEMOULE PETIT SUISSE ANANAS AU SIROP	ŒUF MAYONNAISE FILET DE LIEU SCE DIEPPOISE JARDINIERE DE LEGUMES GOUDA CAKE AUX POMMES MAISON
MAI	DU 30 AU 04	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE ROTI DE PORC AU JUS TORTIS COLOREES CHANTENEIGE COMPOTE POMME-FRAISE		SALADE DE TOMATE HACHIS PARMENTIER CAMEMBERT CREME DESSERT	SALADE DE MACHE ET POIS CHICHES SOUFFLES AUX LEGUMES RIZ PILAF FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	TABOULE FLET DE POISSON MEUNIERE CHOU FLEUR PERSILLE KIRI MOUSSE AU CHOCOLAT
	DU 07 AU 11	SALADE DE TOMATE AU THON SAUTE DE BŒUF MIROTON COQUILLETTES CARRE FRAIS ILE FLOTTANTE			 ASCENSION	PONT de l' ASCENSION
	DU 14 AU 18	MINI ROULE AU FROMAGE BŒUF BRAISE PUREE FROMAGE BLANC CREME DE MARRONS	MACEDOINE DE LEGUMES CUISSE DE POULET AUX HERBES BLETTES A LA PROVENCALE CARRE FRAIS BEIGNET AUX POMMES		SALADE DE BLE AU THON SAUCISSE DE PAYS POELEE MERIDIONALE YAOURT FERMIER AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	SALADE MELEE QUENELLES DE BROCHET RIZ TOMME FRAICHE AREILLADOU CREME VANILLE
	DU 21 AU 25	 PENTECOTE	SALADE DE TOMATE MOZZA RAVIOLIS DE BŒUF EMMENTAL COMPOTE POMME		SALADE DE MAIS AUX CREVETTES BURGER AUX PDT POELEE WESTERN YAOURT A BOIRE ABRICOT	CONCOMBRE MIMOSA GRATIN DE POISSON AU SAFRAN SEMOULE FROMAGE DE VACHE AREILLADOU CERISES

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) Le boeuf 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 RHODACOOP SARRAS (26).