Menus du 04 mars au 22 mars 2019

Légende : BIO · PRODUIT REGIONAL · Elu par les enfants · Issu de la pêche durable · Sans viande

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

MENU VISÉ ET ADAPTÉ — Pôle Nutrition & Santé

MARS 2019	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 04 AU 08	BETTERAVES VINAIGRETTE CUISSE DE POULET POMMES DE TERRES RISSOLEES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	TABOULE ŒUFS BECHAMEL EPINARDS A LA CREME CAMEMBERT BEIGNET FRAMBOISE	SALADE DE MACHE AUX CROUTONS COUSCOUS VEGETARIEN SEMOULE ET LEGUMES SAINT PAULIN COMPOTE	SALADE COLESLAW DOS DE LIEU SAUCE CIBOULETTE GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC GATEAU AU CHOCOLAT MAISON
DU 11 AU 15	SALADE DE PEPINETTES AUX PETITS LEGUMES PILONS DE POULET GRATIN DE BROCOLIS EDAM COMPOTE	QUICHE A LA VOLAILLE STEAK HACHE A LA TOMATE RIZ PILAF YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES QUENELLES NATURE SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLLES TOMME NOIRE FLAN VANILLE	SALADE VERTE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC BLE AUX PETITS LEGUMES PETIT SUISSE COMPOTE MAISON
DU 18 AU 22	ŒUF MIMOSA NUGGETS DE BLE PETIT POIS AU JUS FROMAGE A LA COUPE FRUIT DE SAISON	BATAVIA ET ENDIVES A L'EMMENTAL SAUCISSE DE VOLAILLE LENTILLES YAOURT BRASSE COMPOTE	JAMBON BLANC, CORNICHON SAUTE DE BŒUF PATES PAPILLON TOMME DE SAVOIE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES PARMENTIER DE CABILLAUD MAISON FROMAGE BLANC CAKE AU CITRON

INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises. *Les viandes et charcuteries locales et label rouge proviennent de* ***GINEYS LAC D'ISSARLES (07) et la volaille de ROYAL BERNARD GRANE (26)***

FRUITS DE SAISON *(sauf banane, agrumes)* ***DE LA REGION DROME ARDECHE privilégiés.***

Les produits Areilladou proviennent de la ***LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07.*** *Les pommes de terre fraîches sont de* ***PATIFOL A LEMPS (07).*** *Les quenelles et soufflés sont de* ***SAINT JEAN - ROMANS (26),*** *Les compotes locales et bio viennent de* ***CHARLES ET ALICE A ALLEX (26) ou RHODACOOP SARRAS (26).***

Les poissons sont choisis selon le principe de la pêche durable MSC.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 25 mars au 12 avril 2019

Légende : BIO · PRODUIT REGIONAL · Elu par les enfants · Issu de la pêche durable · Sans viande

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MARS 2019	DU 25 AU 29	ROSETTE BEURRE CHILI CON CARNE SEMOULE YAOURT BIO FRUIT DE SAISON	CHOU CHINOIS AU SURIMI LASAGNES DE LEGUMES MAISON MIMOLETTE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE MELEE POTATOES BURGER POELEE WESTERN YAOURT NATURE BROWNIES MAISON	MACEDOINE POISSON PANE ET CITRON EPINARDS PETIT SUISSE BANANE
AVRIL 2019	DU 1ER AU 05	TERRINE DE LEGUMES AIGUILLETTE DE POULET FORESTIERE POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME DE VACHE FRUIT DE SAISON	CŒUR DE LAITUE ROTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE HARICOTS BLANCS CAMEMBERT COMPOTE	SALADE LIBANAISE OMELETTE CAROTTES BRAISEES FROMAGE BLANC BISCUIT ROULE AUX MARRONS	POTAGE DE LEGUMES FILET DE COLIN SAUCE AU CITRON RIZ FROMAGE A LA COUPE COMPOTE
	DU 08 AU 12	PATE EN CROUTE CORDON BLEU HARICOTS VERTS PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES ET MAIS SAUTE DE PORC MARENGO SEMOULE EDAM DONUT	BETTERAVES VINAIGRETTE HACHI PARMENTIER BUCHETTE DE CHEVRE COMPOTE MAISON	SALADE VERTE, CROUTONS ET MIMOLETTE POISSON MEUNIERE RIZ YAOURT AREILLADOU POMME

INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises. *Les viandes et charcuteries locales et label rouge proviennent de* ***GINEYS LAC D'ISSARLES (07) et la volaille de ROYAL BERNARD GRANE (26)***

FRUITS DE SAISON *(sauf banane, agrumes)* ***DE LA REGION DROME ARDECHE privilégiés.***

Les produits Areilladou proviennent de la ***LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07.*** *Les pommes de terre fraîches sont de* ***PATIFOL A LEMPS (07).*** *Les quenelles et soufflés sont de* ***SAINT JEAN - ROMANS (26),*** *Les compotes locales et bio viennent de* ***CHARLES ET ALICE A ALLEX (26) ou RHODACOOP SARRAS (26).***

Les poissons sont choisis selon le principe de la pêche durable MSC.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements