

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
SEPTEMBRE 2018	DU 03 AU 07	SALADE DE TOMATE BIO DE LORIOU AU BASILIC FILET DE DINDE PATES FRUIT	MELON DE LORIOU ROTI DE PORC COURGETTES BIO DE LORIOU CAMEMBERT	JAMBON BLANC DE PAYS SAUTE DE BŒUF RIZ CREOLE FROMAGE BLANC DE PAYS	FILET DE POISSON MEUNIERE RATATOUILLE MAISON CARRE FRAIS FRUIT LOCAL
	DU 10 AU 14	ROTI DE PORC AU JUS ECRASE DE POMMES DE TERRE PETIT SUISSE FRUIT LOCAL	SALADE DE RIZ FILET DE MERLU SAUCE PROVENCALE HARICOTS VERTS COMPOTE	AIGUILLETTE DE VOLAILLE A L'INDIENNE EBLY BUCHETTE MELANGE COMPOTE	SALADE DE LENTILLES QUENELLES NATURE BIO SCE CHAMPIGNONS COURGETTES SAUTEES YAOURT NATURE
	DU 17 AU 21	BOULETTES VEGETALES SEMOULE PETIT LEONCEL COMPOTE	PIZZA AU FROMAGE HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI GRATIN DE CHOU FLEUR FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA GRECQUE BŒUF BRAISE HARICOTS VERTS PERSILLES ROULE A LA CONFITURE MAISON	SALADE DE TOMATE DOS DE COLIN SAUCE CRUSTACES ECRASE DE POMMES DE TERRE MAISON FROMAGE A LA COUPE BIO
	DU 24 AU 28	NUGGETS DE VOLAILLE DE LA REGION CAROTTES PERSILLEES PETIT SUISSE FRUIT LOCAL	ROSETTE ET CORNICHONS DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ PILAF FRUIT DE SAISON	SAUTE DE BŒUF ARDECHOIS AUX CHAMPIGNONS PATES RONDELE NATURE COMPOTE POMME POIRE	OMELETTE MAISON EPINARDS FROMAGE A LA COUPE BIO GATEAU AU CHOCOLAT MAISON
	DU 01 AU 05	PATES BOLOGNAISE FROMAGE RAPE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	SALADE MELEE DE LORIOU SAUCISSES DE VOLAILLE PETITS POIS AU JUS YAOURT AUX FRUITS	ROTI DE PORC LENTILLES DE PAYS BIO FROMAGE A LA COUPE FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW MAISON PARMENTIER DE POISSON LIEGEOIS
OCTOBRE 2018	RENCONTRES DU GOUT : Du Végé pour changer !				
	DU 08 AU 12	CAROTTES RAPEES DE LORIOU SAUTE DE PORC RIZ PILAF COMTE	SALADE DE BLE FILET DE POULET POEELE AUTOMNALE FRUIT DE SAISON	STEAK HACHE PATES YAOURT NATURE AREILLADOU FRUIT DE SAISON	FILET DE POISSON MEUNIERE HARICOTS BEURRE FROMAGE A LA COUPE BIO CAKE MAISON
DU 15 AU 19	PATE CROUTE PARMENTIER DE POTIRON MAISON FRUIT DE SAISON	PAMPLEMOUSSE TAJINE DE POULET MAISON AUX LEGUMES YAOURT AREILLADOU VANILLE	BETTERAVES EMINCE DE PORC MAISON PATES YAOURT SUCRE	QUENELLES NATURE BIO SCE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLES TOMME GRISE COMPOTE DE POMMES	

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 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 **RHODACOOOP SARRAS (26)**.

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