

## RESTAURANT SCOLAIRE – Lavilledieu



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>FEVRIER 2018</b> DU 26 AU 02	BETTERAVES EN SALADE STEAK HACHE <b>POMMES DE TERRE PERSILLEES</b> EMMENTAL <b>POMME</b>	TABOULE <b>POULET ROTI AU THYM</b> EPINARDS A LA CREME BLEU <b>FRUIT DE SAISON</b>	SALADE D ENDIVES AU FROMAGE COUSOUS BOULETTES SEMOULE ET LEGUMES SAINT PAULIN <b>YAOURT FERMIER LOCAL AUX FRUITS</b>	SALADE COLESLAW LIEU A LA CIBOULETTE HARICOTS VERTS CAMEMBERT GATEAU AU CHOCOLAT MAISON
<b>MARS 2018</b> DU 05 AU 09	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES <b>SAUTE DE DINDE</b> BLETTES A LA TOMATE YAOURT NATURE <b>FRUIT DE SAISON</b>	RADIS ROSES ET BEURRE <b>ESTOUFFADE DE BŒUF</b> RIZ PILAF BRIE CREME AU CHOCOLAT	SALADE VERTE ET MAÏS <b>QUENELLES DE SAINT JEAN A LA CREME ET TOMATES</b> HARICOTS BEURRE TOMME NOIRE COMPOTE DE POIRE	ŒUF MIMOSA FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC CŒUR DE BLE PETIT SUISSE <b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>MARS 2018</b> DU 12 AU 16	ROSETTE CORNICHON <b>ESCALOPE DE PORC</b> GRATIN DE CHOU FLEUR KIRI BANANE	SALADE D'ENDIVES AU COMTE <b>SAUCISSE DE VOLAILLE</b> LENTILLES YAOURT BRASSE COMPOTE	BETTERAVES AUX POMMES DOS DE LIEU A L'ANETH RIZ TOMME DE SAVOIE ILE FLOTTANTE	FRIAND AU FROMAGE LASAGNES AU SAUMON FROMAGE BLANC <b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>MARS 2018</b> DU 19 AU 23	SALADE MEXICAINE <b>EMINCE DE PORC AU CURRY</b> EBLY <b>YAOURT BIO</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	SALADE DE POMMES DE TERRE <b>PILONS DE POULET</b> PUREE DE CAROTTES GOUDA <b>CAKE POMME-CANELLE</b>	CHOU CHINOIS OMELETTE BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES FROMAGE BLANC COMPOTE	MACEDOINE DE LEGUMES POISSON MEUNIERE EPINARDS VACHE QUI RIT TARTE AUX POMMES
<b>MARS 2018</b> DU 26 AU 30	SALADE DE HARICOTS ET MAÏS <b>SAUTE DE BŒUF</b> <b>POMMES DE TERRE PERSILLEES</b> <b>PETIT LEONCEL</b> POMME	PATE DE CAMPAGNE <b>SAUTE DE DINDE AU JUS</b> PUREE DE COURGE ST PAULIN YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE LENTILLES GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POIREAU AU COMTE FROMAGE BLANC POIRE	PIZZA AU FROMAGE DOS DE COLIN AU PISTOU CAROTTES BRAISEES CHANTENEIGE COMPOTE
<b>AVRIL 2018</b> DU 02 AU 06	Pâques 	SALADE DE BETTERAVES JAMBON EN SAUCE SEMOULE EDAM BEIGNET AU CHOCOLAT	ACCRAIS DE MORUE <b>POULET AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA</b> RIZ MADRAS PETIT SUISSE SALADE DE FRUITS ACAPULCO	SALADE DE PATES FILET DE POISSON PANE HARICOTS BEURRE <b>YAOURT AREILLADOU</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>

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 locale de **ROYAL BERNARD - GRANE (26)**.

TOUS NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION DROME ARDECHE.

Les produits Léoncel sont de la **LAITERIE GAEC DE LA GRANGE (26)** Les Areilladou, de la **LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07)**

Les pommes de terre fraîches sont de **PATIFOL A LEMPS (07)**. Les quenelles et raviolis sont de **SAINT JEAN - ROMANS (26)**