

RESTAURANT SCOLAIRE – Lavilledieu



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
AVRIL DU 23 AU 29	<p>SALADE DE PATES</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>BUCHETTE DE CHEVRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES CUITES EN SALADE</p> <p>SAUTE DE POULET A L'AIL</p> <p>ECRASE DE POMME DE TERRE</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE ET DES DE FROMAGE</p> <p>BOULETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE</p> <p>SEMOULE</p> <p>PETIT SUISSE</p> <p>ANANAS AU SIROP</p>	<p>ŒUF MAYONNAISE</p> <p>FILET DE LIEU SCE DIEPPOISE</p> <p>JARDINIÈRE DE LEGUMES</p> <p>PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES</p> <p>CAKE AUX POMMES MAISON</p>
MAI DU 30 AU 04	<p>RADIS BEURRE</p> <p>ROTI DE PORC AU JUS</p> <p>TORTIS COLOREES</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>COMPOTE POMME- FRAISE</p>		<p>SALADE DE MACHE ET POIS CHICHES</p> <p>SOUFFLES AUX LEGUMES</p> <p>RIZ SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TABOULE</p> <p>PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE SAFRAN</p> <p>CHOU FLEUR PERSILLE</p> <p>KIRI</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
MAI DU 07 AU 11	<p>SALADE DE TOMATE AU THON</p> <p>SAUTE DE BŒUF MIROTON</p> <p>COQUILLETES</p> <p>SAMOS</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>		<p>ASCENSION</p>	<p>PONT de l' ASCENSION</p>
MAI DU 14 AU 18	<p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>LASAGNES</p> <p>BOLOGNAISE</p> <p>PETIT SUISSE SUCRE</p> <p>BEIGNET AUX POMMES</p>	<p>MINI ROULE AU FROMAGE</p> <p>CUISSE DE POULET AUX HERBES</p> <p>BLETTES A LA PROVENCALE</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>MOUSSE DE FRUIT</p>	<p>SALADE DE BLE AU THON</p> <p>ROTI DE PORC AU JUS</p> <p>POELEE MERIDIONALE</p> <p>YAOURT FERMIER AUX FRUITS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE MELEE</p> <p>QUENELLES DE BROCHET</p> <p>RIZ</p> <p>TOMME FRAICHE AREILLADOU</p> <p>CREME VANILLE</p>
MAI DU 21 AU 25	<p>PENTECOTE</p>	<p>SALADE DE TOMATE MOZZA</p> <p>SAUCISSE DE PAYS</p> <p>LENTILLES</p> <p>EMMENTAL</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>SALADE DE MAIS AUX CREVETTES</p> <p>BURGER AUX PDT</p> <p>POELEE WESTERN</p> <p>YAOURT A BOIRE</p> <p>ABRICOT* </p>	<p>CONCOMBRE MIMOSA</p> <p>COLIN A LA TOMATE</p> <p>PATES</p> <p>FROMAGE DE VACHE AREILLADOU</p> <p>CERISES</p>

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 du gérant.

INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises.

Les viandes et charcuteries locales proviennent de **GINEYS - LAC D'ISSARLES (07)**

et la volaille de **ROYAL BERNARD - GRANE (26)**

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)**, et le yaourt fermier de **GAEC DE VILLENEUVE LES 3 SOURCES A ST FELICIEN (07)**, les produits **LEONCEL** du Gaec de la Grange à **LEONCEL (26)**

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

Les compotes locales et bio viennent de **CHARLES ET ALICE A ALLEX (26)** ou **RHODACOOOP SARRAS (26)**.

De nombreux produits locaux et bio proviennent d'**AGRICOURT (Eure 26)**, **AGROBIODROME (Loriot 26)** ET **D'ARDECHE ET DE SAISON (Privas 07)**

RESTAURANT SCOLAIRE – Lavilledieu



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 28 AU 01	CAROTTES RAPEES FILET DE POULET AU JUS D'AIL GRATIN DE COURGETTE MAISON BUCHETTE MELANGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	ŒUF DUR AU CURRY GRATIN DE PATES AUX LEGUMES FROMAGE BLANC AREILLADOU SALADE DE FRUITS	SALADE DE MACHE SAUTE DE BŒUF PROVENCALE SEMOULE TOMME DE VACHE AREILLADOU ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES FILET DE POISSON MEUNIERE POEELE MARAICHERE FAISSELLE FRUIT DE SAISON
	SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE			
DU 04 AU 08	BETTERAVES EN SALADE COURGETTE BOLOGNAISE RIZ A LA TOMATE YAOURT AREILLADOU FRUIT DE SAISON	COURGETTES DE PAYS RAPEES SAUTE DE BŒUF MARENGO POMMES VAPEUR VACHE QUI RIT FLAN CAMEL	QUICHE AU FROMAGE OMELETTE FRAICHE CAROTTES ST NECTAIRE COMPOTE POMME POIRE	SALADE DE TOMATE AU PERSIL FILET DE POISSON PANE EPINARDS A LA CREME PETIT LEONCEL GATEAU AU YAOURT ET MYRTILLE
	DU 11 AU 15	SALADE DE TOMATE JAMBON SAUCE NAPOLITAINE CŒUR DE BLE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	MELON DE PAYS PAELLA MAISON AU POULET CANTAL CREME CATALANE	SALADE MELEE PARMENTIER VEGETAL AUX COURGETTES MAISON COULOMMIERS DONUT'S AU SUCRE
DU 18 AU 22	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE PATES A LA CARBONARA EMMENTAL LIEGEOIS VANILLE	SALADE PIEMONTAISE MAISON CORDON BLEU RATATOUILLE MAISON EDAM NECTARINE	CAKE SALSA BŒUF PROVENCAL FARANDOLE DE LEGUMES PETIT SUISSE SUCRE PARADE FRUITEE	PASTEQUE PAUPIETTE DE POISSON SAUCE AMERICAINE BOULGOUR SAMOS MOUSSE DE FRUITS
DU 25 AU 30	CONCOMBRES A LA GRECQUE SAUTE DE VEAU ECRASE DE POMME DE TERRE MAISON CAMEMBERT PECHE	SALADE HARICOTS VERTS FILET DE HOKI MEUNIERE CRUMBLE DE TOMATE ET COURGETTES PETIT SUISSE ABRICOT	SALADE DE TOMATE MOZZA AU PISTOU CHILI CON CARNE VACHE QUI RIT ILE FLOTTANTE	MELON DE PAYS QUENELLES NATURE COULIS DE TOMATE HARICOTS PLATS FROMAGE AUX FINES HERBES CHOU VANILLE

JUIN

QUINZAINE DU BIO

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 du gérant.

INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises.

Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07)

et la volaille de ROYAL BERNARD - GRANE (26)

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), et le yaourt fermier de GAEC DE VILLENEUVE

LES 3 SOURCES A ST FELICIEN (07), les produits LEONCEL du Gaec de la Grange à LEONCEL (26)

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

Les compotes locales et bio viennent de CHARLES ET ALICE A ALLEX (26) ou RHODACOOOP SARRAS (26).

De nombreux produits locaux et bio proviennent d'AGRICOURT (Eurre 26), AGROBIODROME (Loriol 26) ET D'ARDECHE ET DE SAISON (Privas 07)