

Menus du 29 Avril au 31 Mai 2019 DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Légende:



BIO



PRODUIT REGIONAL



SANS VIANDE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 29 AU 03	PIZZA AU FROMAGE CORDON BLEU HARICOTS VERTS YAOURT NATURE POMME RADIS BEURRE BROCHETTE DE DINDE TORTIS COLOREES CHANTENEIGNE COMPOTE POMME-FRAISE	CAROTTES RAPEES SAUTE DE PORC PUREE FRAIDOU MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE ET DES DE FROMAGE BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE SEMOULE PETIT SUISSE ANANAS AU SIROP	ŒUF MAYONNAISE FILET DE LIEU JARDINIÈRE DE LEGUMES CANTAL BEIGNET AU CHOCOLAT
DU 06 AU 10	SAUTE DE BŒUF MIRONTON COQUILLETES FOURNOL ILE FLOTTANTE MACEDOINE DE LEGUMES PATES A LA BOLOGNAISE FROMAGE BLANC MOUSSE DE FRUIT	FRIAND AU FROMAGE AIGUILLETTE DE POULET AUX OLIVES BROCOLIS CAMEMEBERT CREME DESSERT	SALADE DE MACHE QUENELLES AUX LEGUMES RIZ SAUCE TOMATE FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	TABOULE FILET DE COLIN CHOU FLEUR PERSILLE KIRI MOUSSE AU CHOCOLAT
DU 13 AU 17	SALADE DE TOMATE AU THON SAUTE DE BŒUF MIRONTON COQUILLETES FOURNOL ILE FLOTTANTE MACEDOINE DE LEGUMES PATES A LA BOLOGNAISE FROMAGE BLANC MOUSSE DE FRUIT	SALADE COLESRAW BRANDADE DE POISSON PARMENTIERE YAOURT NATURE TARTE AU CHOCOLAT	ROULADE AUX OLIVES PAUPIETTE DE VEAU PUREE DE CAROTTES COULOMMIERS FRUIT DE SAISON	SALADE DE PDT OMELETTE BIO PERSILLEE HARICOTS BEURRE FROMAGE COMPOTE DE FRUIT
DU 20 AU 24	SALADE DE TOMATE AU THON SAUTE DE BŒUF MIRONTON COQUILLETES FOURNOL ILE FLOTTANTE MACEDOINE DE LEGUMES PATES A LA BOLOGNAISE FROMAGE BLANC MOUSSE DE FRUIT	SALADE VERTE CUISSÉ DE POULET AUX HERBES PETITS POIS CARRE FRAIS BEIGNET AUX POMMES	SALADE DE TOMATE ET CONCOMBRE SAUCISSE DE PAYS LENTILLES YAOURT FERMIER AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	SALADE MELLE QUENELLES DE BROCHET RIZ RONDELE CREME VANILLE
DU 27 AU 31	SALADE DE MAIS AUX CREVETTES CHEESEBURGER POMMES DAUPHINES PETIT SUISSE BIO COOKIES	SALADE DE TOMATE MOZZA ROTI DE PORC AUX OIGNONS GRATIN DE COURGETTES EMMENTAL COMPOTE POMME ABRICOT	ASCENSION	

INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26)
TOUS NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION.

Les produits Areilladou proviennent de la LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07), et les produits LEONCEL du Gaec de la Grange à LEONCEL (26), le yaourt fermier de ST FELICIEN (07). 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 RHODACCOOP SARRAS (26).

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 de la cuisine.