

api

Menus du 08 JANVIER au 09 FEVRIER 2018

Légende :



PRODUIT REGIONAL



RESTAURANT SCOLAIRE SIVU RIOUVEL



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2018	DU 08 AU 12 MACHE ET MAIS BOULETTES SARRAZIN SAUCE TOMATE PATES COMPOTE DE POMME	P'TIT FARCIS DE VOLAILLE GRATIN DE POTIRON BUCHETTE MELANGE MOUSSE AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES CARBONNADE DE BŒUF BIO ECRASE DE POMME DE TERRE GALETTE DES ROIS 	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES FILET DE POISSON MEUNIERE BROCOLIS PERSILLES YAOURT NATURE BIO
	DU 15 AU 19 PIZZA AU FROMAGE FRICASSEE DE POULET AU CURRY PETITS POIS CAROTTES FRUIT DE SAISON	AIGUILLETTE DE FILET DE COLIN SAUCE SAFRAN RIZ SAINT NECTAIRE CLEMENTINE	SAUTE DE PORC VANILLE GINGEMBRE SEMOULE PETIT SUISSE SUCRE GATEAU ROULE MAISON A LA CONFITURE QUENELLES NATURE BIO SAUCE PROVENCALE PARMENTIER DE LEGUMES AU CUMIN EDAM POMME CHANTECLER	SALADE DE LENTILLES MAISON PETITS SOUFFLES DE LEGUMES SAUCE PUREE DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC AREILLADOU CAROTTES ARC EN CIEL RAPEES THON SAUCE MORNAVY TAGLIATELLES COMPOTE DE POMME BIO
	DU 22 AU 26 TARTIFLETTE MAISON YAOURT FERMIER LES 3 SOURCES CLEMENTINE	TABOULE SAUTE DE POULET FORESTIER CAROTTES VICHY LIEGEOIS AU CHOCOLAT	TARTE AU FROMAGE SAUCISSE DE VOLAILLE PUREE DE POTIRON  FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW PARMENTIER VEGETAL (PDT, BROCOLIS, CHAMPIGNONS, EGRENE) CREPE ROULEE CHOCOLAT
FEVRIER 2018	DU 29 AU 02 SALADE DE RIZ CORDON BLEU GRATIN DE BROCOLI COCKTAIL DE FRUITS	GOULASH HONGROISE DE BŒUF BIO COQUILLETES EMMENTAL CREME VANILLE	GRATIN DE PATES A LA BOLOGNAISE P'TIT MOULE AIL ET FINES HERBES FLAN CAMEL	SAUTE DE POULET A L ANANAS RIZ CANTONNAIS YAOURT A BOIRE VANILLE AREILLADOU COURONNE COCO 
	DU 05 AU 09 SALADE DE POMMES DE TERRE GALETTE BOULGOUR HARICOTS ROUGES GRATIN DE PANAIS YAOURT NATURE SUCRE	POTAGE DE LEGUMES DOS DE COLIN AU PISTOU BEIGNETS DE CHOU FLEUR FRUIT DE SAISON		

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 de la gérante.

INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) et la volaille et les farcis locaux de ROYAL BERNARD - GRANE (26) Le bœuf BIO vient du Domaine du Serre à Villeneuve de Berg (07)

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

Les produits Areillardou proviennent de la LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07), les produits Léoncel de la LAITERIE GAEC DE LA GRANGE (26), le yaourt fermier de GAEC DE VILLENEUVE LES 3 SOURCES A ST FELICIEN (07)

Les pommes de terre fraîches sont de PATIFOL A LEMPS (07). Les quenelles 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).