



RESTAURANT SCOLAIRE Du SIVU RIOUVEL A ST FORTUNAT SUR EYRIEUX

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FEVRIER	DU 26 AU 02	SAUTE DE BŒUF	POULET ROTI AU THYM	SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE	DOS DE LIEU SAUCE CIBOULETTE
		POMMES DE TERRE PERSILLEES	EPINARDS A LA CREME	COUSCOUS VEGETARIEN	HARICOTS VERTS
		EMMENTAL	FRUIT DE SAISON	SEMOULE ET LEGUMES	CAMEMBERT
DU 05 AU 09	DU 05 AU 09	SALADE DE COQUILLETES	PALERON DE BŒUF	SALADE VERTE ET CROUTONS	CAROTTES RAPEES
		CORDON BLEU	RIZ PILAF	QUENELLES DE SAINT JEAN A LA CREME ET TOMATES	FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC
		GRATIN DE BLETES	BRIE	HARICOTS BEURRE	EBLY
DU 12 AU 16	DU 12 AU 16	YAOURT NATURE	KIWI	COMPOTE DE POIRE	PETIT SUISSE
		STEAK HACHE	SAUCISSE DU PLATEAU	LIEU A L'ANETH	TORTELLINI RICOTTA, EPINARDS
		PUREE DE CHOU FLEUR	LENTILLES	RIZ	FROMAGE BLANC
DU 19 AU 23	DU 19 AU 23	KIRI	COMPOTE	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
		EMINCE DE PORC AU CURRY	PILONS DE POULET	CHOU CHINOIS	POISSON MEUNIERE
		SEMOULE	PUREE DE CAROTTES	PATES A LA BOLOGNAISE	EPINARDS
DU 26 AU 30	DU 26 AU 30	YAOURT	COMPOTE	CAKE POMME-CANELLE	VACHE QUI RIT
		SAUTE DE BŒUF	ROTI DE DINDE	PIZZA AU FROMAGE	SALADE VERTE
		POMMES DE TERRE VAPEUR	PUREE DE COURGE	OMELETTE	DOS DE COLIN A LA PROVENCALE
DU 02 AU 06	DU 02 AU 06	PETIT LEONCEL	CARRE FRAIS	CAROTTES BRAISEES	RIZ
		POMME	YAOURT AUX FRUITS	POIRE	COMPOTE
		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AVRIL 2018	DU 02 AU 06	BOULETTE DE BŒUF	ŒUF DUR MAYONNAISE	POULET AU LAIT DE COCO ET PAPIKA	SALADE DE LENTILLES
		SEMOULE	ROTI DE PORC	RIZ MADRAS	POISSON PANE ET CITRON
		PETIT SUISSE	PETIT POIS	FROMAGE BLANC	HARICOTS BEURRE
		BEIGNET AU CHOCOLAT	LIEGEOIS VANILLE	SALADE DE FRUITS ACAPULCO	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 Areilladou 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).