

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
M A I 2 0 1 9	DU 29 AU 03	MACÉDOINE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC HACHI PARMENTIER MAISON AUX POMMES DE TERRE D'ARDÈCHE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	SALADE BATAVIA VINAIGRETTE EPINARDS A LA FLORENTINE EDAM A LA COUPE BEIGNET ABRICOT	TABOULE MAISON COLIN D'ALASKA MEUNIERE CAROTTES AU CURCUMA BUCHETTE FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ROMARIN MACARONI PTIT MOULE NATURE COMPOTE MAISON
	DU 06 AU 10	CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE ORANGE FILET DE POULET FAÇON TAJINE SEMOULE  MIMOLETTE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE POIS CHICHES VINAIGRETTE AU KETCHUP RÔTI DE BŒUF HARICOTS BEURRE CARRE LIGUEIL FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE PETITS POIS AUX OIGNONS YAOURT AROMATISE CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE BRANDA DE POISSON MAISON AUX PDT D'ARDÈCHE YAOURT AREILLADOU FRUIT DE SAISON
	DU 13 AU 17	SALADE DE MAÏS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE BOULETTES D'AGNEAU SCE 4 EPICES SEMOULE YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	SALAMI COLIN D'ALASKA MEUNIERE CAROTTES VICHY MAISON MONTCADI LIEGEOIS CHOCOLAT	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE HAUT DE CUISSE DE POULET COQUILLETES EMMENTAL COMPOTE	RADIS ROSES ET BEURRE RIZ GARNI (LENTILLES, RIZ, HARICOTS ROUGE ET DES DE TOMATES BRIE GÂTEAU AU YAOURT
	DU 20 AU 24	CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC JAMBON DE PORC PENNES TOMME BLANCHE COMPOTE	SALADE BATAVIA VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC AUX ASPERGES PETITS POIS A L'ANGLAISE EMMENTAL MUFFIN AU CHOCOLAT	BETTERAVES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE TORTILLA (POMMES DE TERRE D'ARDÈCHE , RATATOUILLE MAISON ET ŒUF) VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON	RILLETTE DE PORC DOS DE COLIN D'ALASKA A LA CREME RIZ FACON PAELLA YAOURT SUCRE FRUIT DE SAISON
	DU 27 AU 31	RADIS ROSES ET BEURRE PARMENTIER DE BŒUF MAISON ST PAULIN CREME VANILLE	CONCOMBRE VINAIGRETTE A L'ANETH MERGUEZ GRILLEE SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	<i>L'Ascension</i> 	<i>Pont de l'Ascension</i>

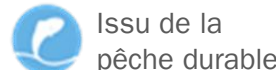
INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales et label rouge proviennent de GINEYS LAC D'ISSARLES (07) et la volaille de ROYAL BERNARD GRANE (26). Les poissons sont choisis selon le principe de la pêche durable MSC. FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) DE LA RÉGION DRÔME ARDÈCHE privilégiés.

Les produits Areilladou proviennent de la LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07). Les pommes de terre fraîches sont de PATIFOL A LEMPS (07). Les quenelles et soufflés sont de SAINT JEAN - ROMANS (26), Les compotes locales et bio viennent de CHARLES ET ALICE A ALEX (26) ou RHODACOOOP SARRAS (26).



Légende :



DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JUN 2019	DU 03 AU 07	SALADE DE PDT A LA CIBOULETTE NUGGETS DE VOLAILLE BROCOLIS AUX OIGNONS YAOURT SUCRE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE A L'ORANGE JAMBON GRILLE POMMES NOISETTE YAOURT BIO COMPOTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE POULET ET MACARONI A LA MERIDIONALE BÛCHETTE DE CHÈVRE DE LA DRÔME CREME CARAMEL	SALADE VERTE AUX CROÛTONS POISSON PANE MELANGE COURGETTES ET PDT GOUDA ROULÉ A LA CONFITURE MAISON
	DU 10 AU 14	<i>Lundi de Pentecôte</i> 	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SCE PROVENCEALE SEMOULE PTIT MOULE NATURE FLAN VANILLE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS COUSCOUS VEGETARIEN EDAM PASTEQUE	TOMATE VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE CORDON BLEU MELANGE EPINARDS ET PDT BECHAMEL YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON
	DU 17 AU 21	TABOULE A LA MENTHE EMINCÉ DE POULET SCE AIGRE DOUX CAROTTES PERSILLEES BUCHETTE LAIT FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE COLIN D'ALASKA MEUNIERE RIZ A LA TOMATE EDAM MOUSSE AU CHOCOLAT	 CREPE AU FROMAGE RÔTI DE PORC SCE AUX POMMES GRATIN DE CHOU FLEUR PETIT MOULE NATURE  QUATRE QUART AUX ÉCLATS DE CARAMEL	MELON DE LA REGION  GRATIN DE LA MER AUX PENNES  YAOURT NATURE BIO FRUIT DE SAISON
	DU 24 AU 28	CONCOMBRE VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE SEMOULE CAMEMBERT FLAN CARAMEL	SALADE DE RIZ VINAIGRETTE A LA TOMATE SAUTÉ DE POULET AU JUS COURGETTES ET PDT YAOURT AREILLADOU FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES MAISON MIMOLETTE A LA COUPE COMPOTE POMME FRAISE	PASTEQUE POISSON PANE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MOELLEUX AUX ABRICOTS MAISON
	DU 1ER AU 05	TOMATE VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE PAUPIETTE DE VEAU SCE CHAMPIGNONS COQUILLETES AU BEURRE CAMEMBERT COMPOTE	LENTILLES VINAIGRETTE A LA MOUTARDE ANCIENNE EMINCE DE POULET TANDOORI HARICOTS BEURRE YAOURT BIO FRUIT DE SAISON	TARTE AU FROMAGE MAISON MARMITTE DE LA MER PETITS POIS CAROTTES YAOURT AUX FRUITS MELON	 CHIPS SANDWICH PAIN VIENNOIS AU THON  YAOURT A BOIRE ABRICOTS

INFOS PRODUITS: 

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales et label rouge proviennent de GINEYS LAC D'ISSARLES (07) et la volaille de ROYAL BERNARD GRANE (26). Les poissons sont choisis selon le principe de la pêche durable MSC. FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) DE LA REGION DROME ARDECHE privilégiés. Les produits Areilladou proviennent de la LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07). Les pommes de terre fraîches sont de PATIFOL A LEMPS (07). Les quenelles et soufflés sont de SAINT JEAN - ROMANS (26), Les compotes locales et bio viennent de CHARLES ET ALICE A ALLEX (26) ou RHODACOOOP SARRAS (26).