

## 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 MEUNIÈRE  CAROTTES AU CURCUMA  CAMEMBERT A LA COUPE  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  OMELETTE  HARICOTS BEURRE  CARRE LIGUEIL  FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE  PETITS POIS AUX OIGNONS  YAOURT NATURE  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 DE BŒUF  SEMOULE  YAOURT AUX FRUITS  FRUIT DE SAISON	ŒUF MAYONNAISE  COLIN D'ALASKA MEUNIÈRE  CAROTTES VICHY MAISON  MONTCADI  LIÉGEOIS 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  FROMAGE A LA COUPE  COMPOTE	SALADE VERTE  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)  YAOURT AREILLADOU  FRUIT DE SAISON	RILLETTE DE PORC  DOS DE COLIN D'ALASKA A LA CREME  RIZ  YAOURT NATURE  FRUIT DE SAISON
	DU 27 AU 31	RADIS ROSES ET BEURRE  PARMENTIER DE BŒUF  MAISON  ST PAULIN  CREME VANILLE	CONCOMBRE VINAIGRETTE A L'ANETH  BOULETTES VEGETARIENNES  SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS  YAOURT NATURE  FRUIT DE SAISON	<p><i>L'Ascension</i></p> 	

### 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).

## DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JUN 2019	DU 03 AU 07	<p><b>SALADE DE PDT A LA CIBOULETTE</b></p> <p>NUGGETS DE VOLAILLE</p> <p><b>BROCOLIS AUX OIGNONS</b></p> <p>YAOURT SUCRE</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p><b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE A L'ORANGE</b></p> <p><b>STEAK HACHE</b></p> <p>POMMES NOISETTE</p> <p><b>YAOURT BIO</b></p> <p><b>COMPOTE</b></p>	<p><b>CONCOMBRE VINAIGRETTE</b></p> <p><b>POULET ET MACARONI A LA MERIDIONALE</b></p> <p>BÛCHETTE DE CHÈVRE DE LA DRÔME</p> <p>CREME CARAMEL</p>	<p><b>SALADE VERTE AUX CROÛTONS</b></p> <p>POISSON PANE</p> <p><b>MELANGE COURGETTES ET PDT</b></p> <p><b>FROMAGE A LA COUPE</b></p> <p><b>ROULÉ A LA CONFITURE MAISON</b></p>
	DU 10 AU 14	<p><i>Lundi de Pentecôte</i></p>	<p><b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b></p> <p><b>FILET DE COLIN SCE PROVENCALE</b></p> <p><b>SEMOULE</b></p> <p><b>YAOURT AREILLADOU</b></p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p><b>SALADE VERTE</b></p> <p><b>COUSCOUS VEGETARIEN</b></p> <p>EDAM</p> <p><b>PASTEQUE</b></p>	<p><b>TOMATE VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE</b></p> <p>CORDON BLEU</p> <p><b>MELANGE EPINARDS ET PDT BECHAMEL</b></p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>
JUL 2019	DU 17 AU 21	<p>TABOULE A LA MENTHE</p> <p><b>EMINCÉ DE POULET SCE AIGRE DOUX</b></p> <p><b>CAROTTES PERSILLEES</b></p> <p><b>BUCHETTE CHEVRE</b></p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p><b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b></p> <p><b>COLIN D'ALASKA MEUNIERE</b></p> <p><b>RIZ A LA TOMATE</b></p> <p><b>FROMAGE A LA COUPE</b></p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p><b>CREPE AU FROMAGE</b></p> <p><b>RÔTI DE PORC SCE AUX POMMES</b></p> <p><b>GRATIN DE CHOU FLEUR</b></p> <p><b>PETIT MOULE NATURE</b></p> <p><b>QUATRE QUART AUX ÉCLATS DE CARAMEL</b></p>	<p><b>MELON DE LA REGION</b></p> <p><b>GRATIN DE LA MER AUX PENNES</b></p> <p><b>YAOURT NATURE BIO</b></p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>
	DU 24 AU 28	<p><b>CONCOMBRE VINAIGRETTE</b></p> <p><b>BOULETTES DE BOEUF SAUCE T</b></p> <p><b>SEMOULE</b></p> <p><b>CAMEMBERT</b></p> <p>FLAN CARAMEL</p>	<p>SALADE DE RIZ VINAIGRETTE A LA TOMATE</p> <p><b>POULET AU JUS</b></p> <p><b>COURGETTES ET POMMES DE TERRE</b></p> <p><b>YAOURT AREILLADOU</b></p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>ŒUF DUR MAYONNAISE</p> <p><b>LASAGNES AUX LÉGUMES MAISON</b></p> <p><b>FROMAGE A LA COUPE</b></p> <p><b>COMPOTE POMME FRAISE</b></p>	<p><b>PASTEQUE</b></p> <p>POISSON PANE</p> <p><b>HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE</b></p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>MOELLEUX AUX ABRICOTS MAISON</b></p>
	DU 1ER AU 05	<p><b>TOMATE VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE</b></p> <p><b>QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE</b></p> <p><b>COQUILLETES AU BEURRE</b></p> <p><b>CAMEMBERT</b></p> <p><b>COMPOTE</b></p>	<p><b>LENTILLES VINAIGRETTE A LA MOUTARDE ANCIENNE</b></p> <p><b>EMINCE DE POULET TANDOORI</b></p> <p><b>HARICOTS BEURRE</b></p> <p><b>YAOURT BIO</b></p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>TARTE AU FROMAGE MAISON</p> <p><b>MARMITTE DE LA MER</b></p> <p><b>PETITS POIS CAROTTES</b></p> <p><b>YAOURT</b></p> <p><b>MELON</b></p>	<p><b>CHIPS</b></p> <p><b>SANDWICH PAIN VIENNOIS AU THON</b></p> <p><b>YAOURT A BOIRE</b></p> <p><b>ABRICOTS</b></p>

### 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).