



DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2017	DU 03 AU 06	BONNE ANNEE 2017	BETTERAVE MIMOSA CUISSÉ DE POULET ROTI PETITS POIS CAROTTES GOUDA MOUSSE AU CHOCOLAT	MACHE SAUCISSE DE PAYS HARICOTS BLANCS A LA TOMATE TOMME DE VACHE AREILLADOU GALETTE DES ROIS	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES FILET DE POISSON MEUNIÈRE POELEE MARAICHÈRE YAOURT NATURE POMME ROUGE DOUCE
	DU 09 AU 13	ŒUF MIMOSA ESCALOPE DE DINDE GRATIN DE POTIRON MIMOLETTE CLEMENTINE	SALADE DE CHOU FLEUR PERSILLÉE CARBONNADE FLAMMANDE PUREE DE PDT SAINT NECTAIRE COMPOTE	SALADE VERTE ET CROUTONS SAUTE DE PORC AUX OLIVES SEMOULE FROMAGE LEONCEL GATEAU ROULE MAISON A LA CONFITURE	CROISILLON AU FROMAGE FILET DE CABILLAUD EPINARDS A LA CREME YAOURT NATURE POIRE
	DU 16 AU 20	LANIERES DE BETTERAVE EN VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES TORSADES CAMEMBERT POMME JAUNE DOUCE	SALADE DE LENTILLES ROTI DE DINDE AU JUS D'AIL GRATIN DE CHOU FLEUR CHANTENEIGE BANANE	REPAS MONTAGNE SALADE MELEE TARTIFLETTE MAISON FROMAGE BLANC AREILLADOU CONFITURE MYRTILLE	JAMBONETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES BRIE KIWI DE PAYS
	DU 23 AU 27	SALADE PIEMONTAISE MAISON CORDON BLEU GRATIN DE BROCOLI EDAM COCKTAIL DE FRUITS	SALADE D'ENDIVES ET BACON BŒUF BOURGUIGNON PUREE DE PDT CARRE LIGUEIL ECLAIR CHOCOLAT	CAKE AUX LEGUMES MAISON SAUCISSE DE PAYS LENTILLES DE PAYS YAOURT CLEMENTINE	CAROTTES RAPEES DOS DE COLIN SAUCE SAFRANÉE MACARONI SAMOS FLAN CAMEL
	DU 30 AU 03	NEM EMINCE DE VOLAILLE PEKINOISE RIZ CANTONNAIS YAOURT ANANAS ET LITCHIS	TABOULE PALERON DE BŒUF CAROTTES PERSILLÉES YAOURT AREILLADOU FRUIT DE SAISON	SALADE DE MACHE PILONS DE POULET A L'ORIENTALE GRATIN DAUPHINOIS MAISON FROMAGE LEONCEL CREPE A GARNIR	ROSETTE OMELETTE EMINCÉE AUX CHAMPIGNONS ET CREME PUREE TROIS LEGUMES FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON
FEVRIER 2017	DU 06 AU 10	MACEDOINE MAYONNAISE LASAGNES FRAICHES BUCHETTE MELANGE FRUIT DE SAISON	TERRINE DE LEGUMES CHOUCROUTE GARNIE CANTAL COMPOTE	SALADE D'ENDIVES ET DES DE FROMAGE BOULETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE SEMOULE BRIE ANANAS AU SIROP	ŒUF MAYONNAISE FILET DE LIEU SCE DIEPPOISE JARDINIÈRE DE LEGUMES PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES CAKE AUX POMMES MAISON
	DU 13 AU 17	CHOU ROUGE EMINCE ROTI DE PORC AU JUS TORTIS COLOREES PETIT SUISSE SUCRE POMME ROUGE DOUCE BIO	SALADE DE BETTERAVES QUENELLES NATURE SAUCE AURORE CHOU FLEUR BLEU FRUIT DE SAISON	SALADE DE MACHE HACHIS PARMENTIER MAISON FROMAGE BLANC COMPOTE POMME FRAISE	SALADE DE RIZ NICOISE NUGGETS DE POISSON HARICOTS VERTS DELICE DE CHEVRE FLAN CHOCOLAT

INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de Gineys au lac d'Issarlès (07) et le bœuf BIO vient de Villeneuve de Berg (07). Les produits Areilladou proviennent de la laiterie Carrier à Vals Les Bains (07), les produits Léoncel de la laiterie GAEC de la Grange (26) Les pommes de terre fraîches sont de Lemps (07) Nos omelettes sont fraîches et françaises.