

## DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



|  | LUNDI       | MARDI   | JEUDI   | VENREDI  |  |
|--|-------------|---|---|--|--|
| SEPTEMBRE 2018                                     | DU 03 AU 07 | SALADE DE TOMATE BIO DE LORIOU AU BASILIC<br><br>FILET DE DINDE<br><br>PATES<br><br>YAOURT AREILLADOU BIO<br><br>FRUIT                            | MELON DE LORIOU<br><br>GODIVEAUX D'ARDECHE<br><br>COURGETTES BIO DE LORIOU<br><br>CAMEMBERT<br><br>FLAN NAPPE CARAMEL                         | JAMBON BLANC DE PAYS<br><br>SAUTE DE BŒUF<br><br>RIZ CREOLE<br><br>FROMAGE BLANC DE PAYS<br><br>COMPOTE DE PAYS                            | BETTERAVES RAPEES ET POMME<br><br>FILET DE POISSON MEUNIÈRE<br><br>RATATOUILLE MAISON<br><br>CHANTENEIGE<br><br>FRUIT LOCAL                              |
|  | DU 10 AU 14 | MACEDOINE DE LEGUMES<br><br>ROTI DE PORC AU JUS<br><br>ECRASE DE POMMES DE TERRE<br><br>PETIT SUISSE SUCRE<br><br>FRUIT LOCAL                     | SALADE DE RIZ<br><br>FILET DE MERLU SAUCE PROVENCALE<br><br>HARICOTS PLATS<br><br>PETIT FROMAGE FRAIS ARDECHOIS<br><br>MOUSSE AU CHOCOLAT     | SALADE DE TOMATE DE PAYS<br><br>AIGUILLETTE DE VOLAILLE A L'INDIENNE<br><br>EBLY<br><br>BUCHETTE MELANGE<br><br>COMPOTE                    | PATE ARDECHOIS<br><br>QUENELLES NATURE BIO SCE CHAMPIGNONS<br><br>COURGETTES SAUTEES<br><br>YAOURT NATURE<br><br>FRUIT DE SAISON                         |
|  | DU 17 AU 21 | MELON<br><br>BOULETTES VEGETALES<br><br>SEMOULE<br><br>PETIT LEONCEL<br><br>COMPOTE   | PIZZA AU FROMAGE<br><br>HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI<br><br>GRATIN DE CHOU FLEUR<br><br>YAOURT NATURE<br><br>FRUIT DE SAISON                 | CONCOMBRES A LA GRECQUE<br><br>BŒUF BRAISE<br><br>HARICOTS VERTS PERSILLES<br><br>BRIE<br><br>ROULE A LA CONFITURE MAISON                  | SALADE DE TOMATE<br><br>DOS DE COLIN SAUCE CRUSTACES<br><br>ECRASE DE POMMES DE TERRE MAISON<br><br>PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES<br><br>CREME DESSERT |
| SEPTEMBRE 2018                                     | DU 24 AU 28 | LUNDI<br><br>SALADE DE BETTERAVES<br><br>NUGGETS DE VOLAILLE DE LA REGION<br><br>CAROTTES PERSILLEES<br><br>PETIT SUISSE SUCRE<br><br>FRUIT LOCAL | MARDI<br><br>ROSETTE ET CORNICHONS<br><br>DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE<br><br>RIZ PILAF<br><br>YAOURT AREILLADOU BIO<br><br>FRUIT DE SAISON | JEUDI<br><br>SALADE DE TOMATE<br><br>SAUTE DE BŒUF ARDECHOIS AUX CHAMPIGNONS<br><br>PATES<br><br>RONDELE NATURE<br><br>COMPOTE POMME POIRE | VENREDI<br><br>TABOULE LIBANAIS<br><br>OMELETTE MAISON<br><br>EPINARDS<br><br>CANTAL<br><br>GATEAU AU CHOCOLAT MAISON                                    |
|  | DU 01 AU 05 | OCTOBRE 2018<br><br>SALADE D'HARICOTS VERTS<br><br>PATES BOLOGNAISE<br><br>FROMAGE RAPE<br><br>FROMAGE BLANC<br><br>FRUIT DE SAISON               | MARDI<br><br>SALADE MELEE DE LORIOU<br><br>SAUCISSES DE VOLAILLE<br><br>PETITS POIS AU JUS<br><br>TARTARE<br><br>YAOURT FERMIER LES 3 SOURCES | JEUDI<br><br>CAKE POTIRON FETA MAISON<br><br>ROTI DE PORC<br><br>LENTILLES DE PAYS BIO<br><br>DELICE DE CHEVRE<br><br>FRUIT DE SAISON      | VENREDI<br><br>SALADE COLESLAW MAISON<br><br>PARMENTIER DE POISSON<br><br>/<br><br>CARRE LIGUEIL<br><br>LIEGEOIS   |
| <b>RENCONTRES DU GOUT : Du Végé pour changer !</b> |             |   |   |  |  |
| OCTOBRE 2018                                       | DU 08 AU 12 | CAROTTES RAPEES DE LORIOU<br><br>SAUTE DE PORC<br><br>RIZ PILAF<br><br>COMTE<br><br>COMPOTE   | SALADE DE BLE<br><br>FILET DE POULET<br><br>POELEE AUTOMNALE<br><br>FROMAGE BLANC<br><br>FRUIT DE SAISON                                      | CHOU FLEUR VINAIGRETTE<br><br>STEAK HACHE<br><br>PATES<br><br>YAOURT NATURE AREILLADOU<br><br>FRUIT DE SAISON                              | SALADE DE POIS CHICHES<br><br>FILET DE POISSON MEUNIÈRE<br><br>HARICOTS BEURRE<br><br>ST PAULIN A LA COUPE<br><br>CAKE MAISON                            |
|  | DU 15 AU 19 | PATE CROUTE<br><br>PARMENTIER DE POTIRON MAISON<br><br>PETIT SUISSE SUCRE<br><br>FRUIT DE SAISON  | PAMPLEMOUSSE<br><br>TAJINE DE POULET MAISON<br><br>AUX LEGUMES<br><br>EMMENTAL<br><br>YAOURT AREILLADOU VANILLE                               | BETTERAVES<br><br>EMINCE DE PORC MAISON<br><br>PATES<br><br>YAOURT SUCRE<br><br>FRUIT LOCAL  | MESCLUN DE SALADES<br><br>QUENELLES NATURE BIO SCE TOMATE<br><br>HARICOTS VERTS PERSILLES<br><br>TOMME GRISE<br><br>COMPOTE DE POMMES                    |

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 du gérant.

### 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)

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 RHODACCOOP SARRAS (26).

Les poissons sont choisis selon le principe de la pêche durable MSC.