































RESTAURANT SCOLAIRE – LA COUCOURDE

NOUVEAU

A partir de maintenant, le pain est issu de l'agriculture biologique et il est servi tous les jours!

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MARS 2017 DU 06 AU 10	ROSETTE/CORNICHONS HACHIS PARMENTIER PETIT SUISSE SUCRE  FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ ROTI DE DINDE A LA DIJONNAISE CAROTTES PERSILLEES EMMENTAL LIEGEOIS AUX FRUITS	BETTERAVES MIMOSA  SAUTE DE PORC AUX MARRONS BOULGOUR  YAOURT SUCRE  FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES AUX 2 FROMAGES GRATIN DE POISSON AU CURRY JULIENNE DE LEGUMES TOME GRISE GATEAU MARBRE MAISON 
MARS 2017 DU 12 AU 17	 Menu oriental POIS CHICHES EN SALADE  KEFTAS DE VOLAILLE MAROCAINE SEMOULE PETIT SUISSE AROME DATTES	ACCRAS DE MORUE  ROTI DE VEAU AU JUS PETITS POIS CAROTTES BIO GOUDA MOUSSE AU CHOCOLAT	MACHE  CHIPOLATAS DE PAYS FLAGEOLETS  TOMME DE VACHE AREILLADOU  COMPOTE DE POIRE	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES FILET DE POISSON MEUNIERE POELEE MARAICHERE  YAOURT NATURE  LEONCEL BIO  POMME VERGER ECORESPONSABLE
MARS 2017 DU 20 AU 24	ŒUF MIMOSA BROCHETTE DE DINDE GRATIN DE BLETTES CHANTENEIGE ORANGE	SALADE DE CHOU FLEUR PERSILLEE  BŒUF BOURGUIGNON  RIZ FROMAGE BLANC POIRE AU CHOCOLAT	SALADE VERTE KEBAB POMMES DAUPHINES VACHE QUI RIT FLAN VANILLE	SALADE VERTE ET CROUTONS FILET DE CABILLAUD SAUCE BEURRE BLANC COURGETTES  FROMAGE LEONCEL  CLAFOUTIS MAISON
MARS 2017 DU 27 AU 31	BETTERAVE EN VINAIGRETTE STEAK HACHE SAUCE TOMATE PATES COUDES ET RAPE CAMEMBERT POMME BIO VERGER ECORESPONSABLE 	SALADE DE LENTILLES CUISSÉ DE POULET SALSIFIS A LA CREME KIRI BANANE	SALADE MELEE   BOMBINE MAISON   FROMAGE BLANC AREILLADOU & BISCUITS	MACEDOINE VINAIGRETTE "FILETE" DE POISSON PANE ET CITRON EPINARDS YAOURT NATURE DONUTS
MARS 2017 DU 03 AU 07	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE FAGOTTINI AU JAMBON CRU AVEC RAPE PETIT SUISSE AROME FRUIT DE SAISON	SALADE DE PDT AU THON MAISON ESCALOPE VIENNOISE POELEE MERIDIONALE CARRE LIGUEIL CREME VANILLE	PATE DE CAMPAGNE PARMENTIER AU BROCOLI MAISON  YAOURT FERMIER AUX FRUITS  FRUIT DE SAISON	TARTE AU SAUMON MAISON  DOS DE COLIN SAUCE SAFRANEE PETITS POIS SAMOS COMPOTE DE POMME BIO 
AVRIL 2017 DU 10 AU 14	SALADE HARICOTS MAIS ET SURIMI FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE  POMMES VAPEUR CAMEMBERT ECLAIR AU CHOCOLAT	TABOULE PALERON DE BŒUF CAROTTES PERSILLEES RONDELE  FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE CASSOULET MAISON  TOMME FRAICHE AREILLADOU LIEGEOIS CAMEL	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE QUENELLES SAUCE TOMATE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC ANANAS AU SIROP

INFOS

PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises.
Les viandes locales proviennent de **GINEYS - LAC D'ISSARLES (07)** et le bœuf BIO vient du **DOMAINE DU SERRE A 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 compotes locales et bio viennent de **CHARLES ET ALICE A ALLEX (26)** et **RHODACOOOP SARRAS (26)**.

Bonnes vacances!