

Menu du mois de Juin 2018

TOUS NOS MENUS SONT CONSULTABLES SUR NOTRE SITE INTERNET www.barres-coiron.fr

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 mai au 01 juin	Salade verte Spaghettis bolognaise Emmental râpé Fruit de saison	Quiche Lorraine Haricots verts Fromage à la coupe Barre Glacée	Roulade aux olives Escalope de dinde Courgettes Liégeois chocolat	Dos de colin s/tomate Riz aux petits légumes Fromage à la coupe Clafoutis aux pêches
Semaine du 04 au 08 juin	Nuggets/ketchup Petits pois à l'étuvée Fromage à la coupe Fruit de saison	Crousti fromage Poêlée du marché Petit suisse Tarte abricots	Melon Pilon de poulet grillé Gratin dauphinois Compote AB	Mais / feta Haché de veau aux olives Brunoise de légumes Eclair au chocolat
Semaine du 11 au 15 juin	Rosette / beurre Œufs durs Gratin de courgettes Yaourt à boire	Filet Meunière Ratatouille Petit suisse Fruit de saison	MENU LANCEMENT DE LA COUPE DU MONDE RUSSIA 2018	Crêpe fromage Rôti de porc Haricots beurre Fruit de saison
Semaine du 18 au 22 juin	Jambon blanc VPF Coquillettes Fromage à la coupe Salade de fruits	Salade tomate basilic Emincé de dinde à la provençale Carottes Flan nappé caramel	MENU SUPPORTER EFL	Rôti de dinde Taboulé Petit suisse Fruit de saison



Les viandes labellisées et de proximité sont privilégiées.
Les légumes et les produits laitiers « Bio » et « locaux » sont privilégiés.
Conformément à la réglementation, l'origine des viandes de Bœuf est transmise dans les restaurants scolaires.



LEGUMES ET FRUITS CRUS
LEGUMES ET FRUITS CUITS
VIANDES-POISSONS-ŒUFS
FÉGULEUX
PRODUITS LAITIERS

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (INCO), les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-après : Arachide, crustacés, fruits à coque, lait, mollusques, œufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride et sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit déclarer son PAI au service restauration collective de la communauté de communes Ardeche Rhône Coiron.