

Menu du mois de Mars 2018

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



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 <i>mars</i>	Carottes râpées vinaigrette Macaronis de la mer Fromage blanc/confiture	Rôti de dinde au jus Courgettes en gratin Fromage à la coupe Fruit de saison	MENU NOUVEL AN CHINOIS Salade verte Rôti de porc sauce chorizo Brocolis sautés Donuts sucré	Roulade de volaille aux olives Œufs durs sauce Morney Epinards Flan nappé caramel
Semaine du 12 au 16 <i>mars</i>	Blanc de volaille à la dijonnaise Gratin de Butternut Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Sauté de veau façon marengo Tortis tricolores Petit suisse Fruit de saison	Baguette flammekueche Haricots verts Fromage à la coupe Glace sorbet	Boule d'agneau au curry Semoule Fromage aux herbes Crumble aux pommes
Semaine du 19 au 23 <i>mars</i>	Chausson de volaille bolognaise Petits pois à l'étuvée Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade piémontaise Rôti de lapin Ratatouille Petits suisses	Salade verte Lasagnes de poissons Fromage à la coupe Compote	Samoussas aux légumes Salade de PDT Fromage à la coupe Yaourt aromatisé
Semaine du 26 au 30 <i>mars</i>	Haché de veau au jus Lentilles aux lardons Fromage à la coupe Fruit de saison	Betteraves / Mais vinaigrette Chipolatas Purée de PDT Yaourt nature sucré	Salade verte Lasagnes de poissons Fromage à la coupe Compote	Jambon sauce suprême Chou-fleur Fromage à la coupe Fondant chocolat



Fait Maison

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande de bœuf française

Viande de porc française

Toutes les vinaigrettes sont faites maison

Produits issus des producteurs locaux



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
FECULENTS

PRODUITS LAITIERS

PRODUITS SUCRES

PRODUITS GRAS

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 Ardèche Rhône Coiron.