
























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 mars	 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 	Roulade de volaille aux olives Œufs durs sauce Mornay Epinards Flan nappé caramel
Semaine du 12 au 16 mars	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	Salade verte  Rôti de porc sauce chorizo Brocolis sautés Donuts sucré	Boule d'agneau au curry  Semoule  Fromage aux herbes Crumble aux pommes
Semaine du 19 au 23 mars	Chausson de volaille bolognaise Petits pois à l'étuvée Fromage à la coupe Fruit de saison 	Salade piémontaise Rôti de lapin Ratatouille Petits suisses 	Baguette flammekueche Haricots verts Fromage à la coupe Glace sorbet	 Samoussas aux légumes Salade de PDT  Fromage à la coupe Yaourt aromatisé
Semaine du 26 au 30 mars	 Haché de veau au jus Lentilles aux lardons Fromage à la coupe Fruit de saison 	Betteraves / Maïs 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, poison, 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.