




# Menu du mois de Janvier 2018

TOUS NOS MENUS SONT CONSULTABLES SUR NOTRE SITE INTERNET [www.barres-coiron.fr](http://www.barres-coiron.fr)



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 08 au 12 janvier</b>	<b>Paupiettes de veau s/forestière</b> Carottes persillées Fromage à la coupe Galette des rois	<b>Boulettes végétales s/tomate</b> Semoule Fromage à la coupe Fruit de saison	<b>MENU TOUT SHUSS</b> Salade verte Tartiflette Yaourt à la myrtille	<b>Rosette / beurre</b> Filet Meunière Chou-fleur Crème dessert
<b>Semaine du 15 au 19 janvier</b>	<b>Escalope milanaise</b> Penne au basilic Fromage à la coupe Mousse aux marrons	<b>Cassoulet</b> Petit suisse Fruit de saison	<b>Goulausch à la hongroise</b> Haricots beurre Fromage à la coupe Fruit de saison	<b>Saumon s/aurore</b> PDT vapeur Fromage à la coupe Donuts
<b>Semaine du 22 au 26 janvier</b>	<b>Côte de porc s/charcutière</b> Lentilles Tomme Grise Poire au sirop	<b>Tarte aux fromages</b> Haricots verts persillées Petit suisse Fruit de saison	Salade verte Lasagne Fromage à la coupe Compote	<b>Poisson blanc s/tomate</b> Brocolis Fromage à la coupe Mousse aux pépites de 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




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-CŒUFS**  
**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.