




# Menu du mois d'Avril 2018

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



|                                  | Lundi   | Mardi   | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi   |
|----------------------------------|---|---|---|---|--|
| <b>Semaine du 02 au 06 avril</b> | <b>FERIE</b><br>Salade verte/œufs durs<br>Palette de porc à la provençale<br>Crozets<br>Fruit de saison | <b>MENU DE PAQUES</b><br>Sauté d'agneau Printanier<br>Flageolets persillés<br>Fromage individuel<br>Gâteau de paques<br>Friandises chocolat | Filet de poisson Meunière<br>Brocolis à la crème<br>Fromage à la coupe<br>Fruit de saison | Couscous (poulet, Merguez)<br>Fromage à la coupe<br>Cône glacé sorbet | Salade verte<br>Potatoes Burger<br>Fromage individuel<br>Donuts                      |
| <b>Semaine du 23 au 27 avril</b> | Salade verte/œufs durs<br>Palette de porc à la provençale<br>Crozets<br>Fruit de saison                 | Cuisse de poulet rôtie<br>Carottes au miel de châtaignier<br>Fromage à la coupe<br>Crème caramel  |        | Estouffade Bourguignonne<br>Riz<br>Fromage à la coupe<br>Glace sorbet | Crêpes Jambon/fromage<br>Rôti de dinde<br>Ratatouille<br>Mousse chocolat aux bonbons |



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



**LEGUMES ET FRUITS CRUS**  
**LEGUMES ET FRUITS CUITS**  
**VIANDES-POISSONS-ŒUFS**  
**FECULENTS**  
**PRODUITS LAITIERS**  
**PRODUITS SUCRES**  
**PRODUITS GRAS**



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.



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.