



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARSANNE

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
DU 28 AU 01	ROSETTE ET CORNICHONS VIENNOISE DE DINDE PATES AU BEURRE FROMAGE BLANC AREILLADOU SALADE DE FRUITS	CAROTTES RAPEES FILET DE POULET AU JUS D'AIL GRATIN DE COURGETTE MAISON BUCHETTE MELANGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT		SALADE DE MACHE SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE SEMOULE PETIT SUISSE GAUFRE	SALADE DE BLE FILET DE POISSON MEUNIERE POELEE MARAICHERE FAISSELLE FRUIT DE SAISON
	SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE				
DU 04 AU 08	BETTERAVES EN SALADE CHILI CON CARNE RIZ YAOURT AREILLADOU FRUIT DE SAISON	COURGETTES DE PAYS RAPEES TAJINE DE POULET POMMES VAPEUR VACHE QUI RIT FLAN CAMEL		PIZZA OMELETTE FRAICHE CAROTTES ST NECTAIRE COMPOTE POMME POIRE	SALADE DE TOMATE AU PERSIL FILET DE POISSON PANE EPINARDS A LA CREME PETIT LEONCEL GATEAU AU YAOURT ET MYRTILLE
	DU 11 AU 15	SALADE DE TOMATE AU THON NUGGETS DE BLE SALSIFIS A LA TOMATE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	MELON DE PAYS PAELLA MAISON AU POULET CANTAL CREME DESSERT		PATE ARDECHOIS STEAK HACHE COURGETTES COULOMMIERS DONUT'S AU SUCRE
DU 18 AU 22		CAROTTES RAPEES CIBOULETTE PATES A LA CARBONARA EMMENTAL LIEGEOIS VANILLE	SALADE PIEMONTAISE MAISON CORDON BLEU RATATOUILLE MAISON AREILLADOU BIO NECTARINE		CAKE SALSA BŒUF PROVENCAL FARANDOLE DE LEGUMES PETIT SUISSE SUCRE PARADE FRUITEE
	DU 25 AU 30	SALADE MELEE AUX 2 FROMAGES EMINCE DE VOLAILLE ECRASE DE POMME DE TERRE MAISON PETIT SUISSE PECHE	SALADE HARICOTS VERTS FILET DE HOKI MEUNIERE CRUMBLE DE TOMATE ET COURGETTES CAMEMBERT ABRICOT		SALADE DE TOMATE MOZZA AU PISTOU CHILI CON CARNE VACHE QUI RIT ILE FLOTTANTE
DU 02 AU 06		SALADE DE POMMES DE TERRE NUGGETS DE POULET HARICOTS VERTS EMMENTAL FRUIT	PASTEQUE RÔTI DE DINDE SALADE DE COQUILLETES VACHE QUI RIT CLAFOUTIS		PATE CROÛTE TOMATE FARCIE SEMOULE YAOURT COMPOTE

Sous réserve des approvisionnements.
Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) et la volaille et les farcis locaux de ROYAL BERNARD - GRANE (26) Le boeuf BIO vient du Domaine du Serre à Villeneuve de Berg (07)

TOUS NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION DROME ARDECHE.

Les produits Areilladou proviennent de la LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07), les produits Léoncel de la LAITERIE GAEC DE LA GRANGE (26), le yaourt fermier de GAEC DE VILLENEUVE LES 3 SOURCES A ST FELICIEN (07)

Les pommes de terre fraîches sont de PATIFOL A LEMPS (07). Les quenelles et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26), Les compotes locales et bio viennent de CHARLES ET ALICE A ALLEX (26) ou RHODACOOOP SARRAS (26).