




















Menu du mois de Septembre 2017

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



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 septembre	Salade de tomates Chipolatas Pâtes Petits suisses aux fruits	Melon Escalope de dinde viennoise Petits pois à l'étuvée Yaourt nature sucré 	Sauté de poulet au curry  Riz créole Fromage à la coupe Compote 	Colin sauce dieppoise  Carottes persillées Petit suisse Fruit de saison
Semaine du 11 au 15 septembre	Taboulé Cuisse de poulet rôtie Ratatouille Yaourt aux fruits mixés	Croque-Monsieur Haricots verts Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade verte  Hachis Parmentier  Fromage à la coupe Petit pot de glace sorbet	Carottes râpées Rôti de dinde  Chou-fleur en gratin Mousse au chocolat
Semaine du 18 au 22 septembre	Pastèque Crêpinette   Lentilles aux carottes Liégeois vanille	Rôti de veau Courgettes Fromage à la coupe Tarte aux fruits	Concombres à la bulgare  Navarin d'agneau  Flageolets persillés Yaourt aromatisé	Jambon aux herbes Coquillettes Fromage à la coupe Fruit de saison
Semaine du 25 au 30 septembre	Salade Coleslaw Cuisse de pintade aux raisins  Julienne de légumes Yaourt vanille 	Salade de pois chiches Raviolis frais au fromage gratinés  Compote  Biscuit	 Estouffade bourguignonne  PDT vapeur  Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade strasbourgeoise  Filet de poisson corn-flakes Haricots beurre Crème dessert caramel



Fait Maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande de bœuf française



Viande de porc française



Toutes les vinaigrettes sont faites maison



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.