

Menu du mois de Septembre 2018

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



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 septembre	Melon Escalope de dinde viennoise Ratatouille Yaourt aromatisé Biscuit	 Salade de tomates au pesto Chipolatas Pates papillons/emmental râpé Flan nappé caramel	Sauté de poulet au curry Riz créole Fromage à la coupe Compote de fruits	 Colin sauce citronnée Carottes ail et persil Petit suisse Fruit de saison
Semaine du 10 au 14 septembre	Taboulé Cuisse de poulet rôtie Haricots verts Yaourt aux fruits mixés	 Nuggets de blé Courgettes sautées 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 Flan pâtissier
Semaine du 17 au 21 septembre	Pastèque Crêpinette de porc au jus Lentilles aux carottes Liégeois chocolat	Salade Strasbourgeoise Filet de poisson corn-flakes Haricots beurre Fromage blanc aux fruits	Concombres / maïs Navarin d'agneau Flageolets persillés Yaourt aromatisé	Jambon aux herbes Coquillettes Fromage à la coupe Fruit de saison
Semaine du 24 au 28 septembre	Salade Coleslaw Cuisse de pintade braisée aux lardons Riz aux petits légumes Yaourt vanille	 Salade de pois chiches Raviolis frais aux fromages gratinés Compote Biscuit	 Estouffade bourguignonne PDT vapeur Fromage à la coupe Fruit de saison	 Filet Meunière Courgettes en gratin Fromage à la coupe Tarte aux fruits



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.