

Menu du mois de Septembre 2019



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



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 septembre	<p>Salade de tomates Escalope de dinde viennoise Ratatouille Yaourt aromatisé Madeleine</p>	<p>Œufs durs s/Mornay Epinards Fromage à la coupe Tarte aux pommes</p>	<p>Colombo de porc Riz créole Fromage à la coupe Compote de fruits</p>	<p>Colin sauce citronnée Carottes ail et persil Petit suisse Fruit de saison</p>
Semaine du 10 au 14 septembre	<p>Taboulé Cuisse de poulet rôtie Petit suisse Brunoise de fruits</p>	<p>Ravioles gratinées Salade verte Fromage à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Rôti de dinde Chou-fleur en gratin Flan pâtissier</p>	<p>Saucisson Filet Meunière PDT à la crème Glace sorbet</p>
Semaine du 17 au 21 septembre	<p>Pastèque Crêpinette de porc au jus Lentilles Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de tomates au pesto Chipolatas Pâtes papillons/emmental râpé Flan nappé caramel</p>	<p>Concombres / maïs Chili végétal Ile flottante</p>	<p>Jambon aux herbes Petits pois Fromage à la coupe Fruit de saison</p>
Semaine du 24 au 28 septembre	<p>Salade Coleslaw Cuisse de pintade braisée aux lardons Riz aux petits légumes Fruit de saison</p>	<p>Tarte au thon Pâtes Compote Biscuit</p>	<p>Estouffade bourguignonne PDT vapeur Fromage à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Vol au vent forestier Haricots beurre Fromage frais Clafoutis</p>



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.