

Menu du mois de Mai 2019

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



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 avril au 03 mai	Donuts de poulet Printanière de légumes Fromage à la coupe Ile Flottante	Carottes râpées Brochettes de chipolatas / merguez Lentilles Yaourt aux fruits	MENU DE PAQUES Sauté d'agneau printanier Flageolets Fromage individuel Cloche de pâques et surprise	Salade PDT et haricots verts Tarte au thon Fromage à la coupe Petits suisses
Semaine du 06 au 10 mai	Tomate farcie (sauce tomate) Blé pilaf Fromage à la coupe Fruit de saison	Saucisson Escalope de dinde aux poivrons Courgettes sautées Yaourt aromatisé	Salade verte Spaghettis à la carbonara Glace	Dos de colin s/citron Riz aux petits légumes Fromage à la coupe Clafoutis
Semaine du 13 au 17 mai	Salade Coleslaw Grillade de porc Petits pois Yaourt brassé vanille	Pilon de poulet Semoule Fromage à la coupe Muffins	Paupiette de veau s/forestière Carottes Fromage à la coupe Roulé au chocolat	Pavé de saumon s/crème PDT vapeur Fromage à la coupe Fruit de saison
Semaine du 20 au 24 mai	Rosette / beurre Œufs durs s/Mornay Epinards Yaourt à boire	Brochette de poisson Brocolis Fromage à la coupe Flan vanille	MENU PROVENCAL Gardiane de taureau Riz camarguais Fromage à la coupe Tarte Tropézienne	Tomate vinaigrette Sauté de dinde Haricots verts Crème dessert



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-ŒUFS
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, poison, 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.