

# Menu du mois de Novembre 2018



TOUS NOS MENUS SONT CONSULTABLES SUR NOTRE SITE INTERNET [www.barres-coiron.fr](http://www.barres-coiron.fr)



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du</b> 05 au 09 novembre	<b>Salade verte</b> <b>Gratin de capelletti aux 5 fromages</b> <b>Dessert gourmand végétal</b> <b>Biscuit</b>	<b>Betteraves aux dés de fromage</b> <b>Escalope de volaille à la crème de champignons</b> <b>Doré de grain de blé</b> <b>Yaourt à boire</b>	<b>MENU HALLOWEEN</b> 	<b>Filet de poisson enrobé de céréales</b> <b>Brocoli s/tomate</b> <b>Brie</b> <b>Crumble de fruits de saison</b>
<b>Semaine du</b> 12 au 16 novembre	<b>Cervelas campagnard</b> <b>Lentilles</b> <b>Petit suisse</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Terrine de campagne</b> <b>Filet de merlu sauce vanille</b> <b>Carottes persillées</b> <b>Compote</b>	<b>Couscous (Semoule)</b> <b>Poulet Comté</b> <b>Salade de fruit</b>	<b>Gratin d'œufs</b> <b>Epinards à la crème</b> <b>Saint nectaire</b> <b>Brownies</b>
<b>Semaine du</b> 19 au 23 novembre	<b>Rôti de porc aux olives</b> <b>Jardinière de légumes</b> <b>Tomme grise</b> <b>Flan nappé caramel</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Cuisse de pintade aux marrons</b> <b>Pâtes au beurre</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Poulet masalé</b> <b>Riz créole</b> <b>Fromage frais</b> <b>Gâteau à l'ananas</b>	<b>Haché de veau sauce forestière</b> <b>Haricots verts et sa persillade</b> <b>Camembert</b> <b>Crème dessert</b>
<b>Semaine du</b> 26 au 30 novembre	<b>Filet de poisson meunière</b> <b>Légumes du primeur</b> <b>Bleu d'Auvergne</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Sardines à la tomate</b> <b>Rôti de gigot d'agneau parfumé au thym</b> <b>Flageolets mijotés</b> <b>Entremet caramel beurre salé</b>	<b>Salade verte</b> <b>Tartiflette PDT</b> <b>Petit suisse</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Chausson bolognaise</b> <b>Chou-fleur persillé gratiné</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Mousse aux marrons</b>

- 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, 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.