

Menu du mois d'octobre 2018

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



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05 octobre	Salade de tomates Rôti de veau au jus Gratin de salsifis Yaourt vanille	Jambon s/forestière Haricots beurre Coulommiers Liégeois aux fruits / biscuit	Salade verte Lasagnes de légumes Tomme de chèvre Glace	Pavé de saumon s/béarnaise Pommes Duchesse Petit suisse Fruit de saison
Semaine du 08 au 12 octobre	Merguez s/tomate Semoule Tomme blanche Fruit de saison	Cuisse de poulet rôtie Ratatouille Babybel Yaourt aux fruits	Estouffade de bœuf PDT vapeur Fromage frais Fruit de saison	Quenelles de brochet en gratin Salade verte Comté Poire au chocolat
Semaine du 15 au 19 octobre	SEMAINE DU GOUT	SEMAINE DU GOUT	SEMAINE DU GOUT	SEMAINE DU GOUT

- 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

- Poisson frais
- Fromage AOP
- Bleu Blanc Coeur
- 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.