

Menu du mois de Décembre 2018

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



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 décembre	Œufs durs à la florentine Epinards Fromage à la coupe Gaufre chocolat	Paleron braisé Purée de légumes Petit suisse Fruit de saison	Salade verte Spaghettis bolognaise Emmental râpé Crème dessert	Saucisson beurre Filet Meunière Salsifis en gratin Salade de fruits
Semaine du 10 au 14 décembre	Potage de potiron Jambon blanc Coquillettes au beurre Yaourt aromatisé	Sauté de porc à la provençale Carottes persillées Fromage à la coupe Roulé au chocolat	Saumon s/basilic Riz créole Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Galette sarrasin aux fromages Haricots verts Fromage à la coupe Entremet / biscuit
Semaine du 17 au 21 décembre	Boudin blanc Purée de PDT Fromage à la coupe Poire au sirop	Cordon bleu Haricots verts Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	REPAS DE NOEL 	Dos de colin s/beurre citron Printanière de légumes Coulommiers Liégeois chocolat



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



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.