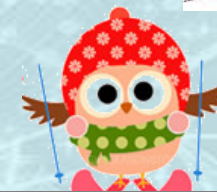


Menu du mois de Février 2018

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



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 février	Cuisse de poulet basquaise  Blé Fromage à la coupe Sundae à la fraise	Haché de veau sauce aux olives vertes Carottes persillées  Petit suisse  Fruit de saison 	MENU DE NOS AÏEUX Pot au feu et ses légumes  Petit suisse  Pain perdu 	 Pané de poisson blanc Gratin dauphinois  Fromage à la coupe Compote de fruits /biscuit 
Semaine du 26 février au 02 mars	 Pâtes à la carbonara (emmental râpé) Petit suisse  Fruit de saison	 Blanc de volaille Gratin de poireaux /PDT  Fromage à la coupe Liégeois chocolat	Choucroute  Fromage à la coupe Glace sorbet	Feuilleté à la viande Jambon blanc  Ratatouille Crème dessert pistache



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.