

Menu du mois d'Avril 2018

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 avril	FERIE	MENU DE PAQUES Sauté d'agneau Printanier Flageolets persillés Fromage individuel Gâteau de paques Friandises chocolat	Filet de poisson Meunière Brocolis à la crème Fromage à la coupe Fruit de saison	Couscous (poulet, Merguez) Fromage à la coupe Cône glacé sorbet	Salade verte Potatoes Burger Fromage individuel Donuts
Semaine du 23 au 27 avril	Salade verte/œufs durs Palette de porc à la provençale Crozets Fruit de saison	Cuisse de poulet rôtie Carottes au miel de châtaignier Fromage à la coupe Crème caramel		Estouffade Bourguignonne Riz Fromage à la coupe Glace sorbet	Crêpes Jambon/fromage Rôti de dinde Ratatouille Mousse chocolat aux bonbons



- 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.