



# Menu du mois de Janvier 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> 08 au 12 janvier	Paupiettes de veau s/forestière Carottes persillées Fromage à la coupe Galette des rois	Boulettes végétales s /tomate Semoule Fromage à la coupe Fruit de saison	<b>MENU TOUT SHUSS</b> Salade verte Tartiflette Yaourt à la myrtille	Rosette / beurre Filet Meunière Chou-fleur Crème dessert
<b>Semaine du</b> 15 au 19 janvier	Escalope milanaise Penne au basilic Fromage à la coupe Mousse aux marrons	Cassoulet Petit suisse Fruit de saison	Goulasch à la hongroise Haricots beurre Fromage à la coupe Fruit de saison	Saumon s/auore PDT vapeur Fromage à la coupe Donuts
<b>Semaine du</b> 22 au 26 janvier	Côte de porc s/charcutière Lentilles Tomme Grise Poire au sirop	Tarte aux fromages Haricots verts persillées Petit suisse Fruit de saison	Salade verte Lasagne Fromage à la coupe Compote	Poisson blanc s/tomate Brocolis Fromage à la coupe Mousse aux pépites de 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



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.



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.