

Menu du mois de Janvier 2019

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



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 janvier	Boulettes de bœuf s /tomate Semoule Fromage à la coupe Fruit de saison	Paupiette de veau s/forestière Purée de carottes /potiron Fromage à la coupe Crème dessert chocolat	Salade verte Croziflette Glace au chocolat	Rosette / beurre Filet Meunière Chou-fleur Galette des rois
Semaine du 14 au 18 janvier	Cassoulet Petit suisse Fruit de saison	Escalope milanaise Penne au basilic Fromage à la coupe Mousse aux marrons	Goulasch à la hongroise Salsifis en persillade Fromage à la coupe Donuts	Saumon s/aurore PDT vapeur Fromage à la coupe Fruit de saison
Semaine du 21 au 25 janvier	Côte de porc s/charcutière Lentilles Fromage à la coupe Poire au sirop	Quiche Lorraine Haricots verts persillés Petit suisse Fruit de saison	Salade verte Lasagne Fromage à la coupe Salade de fruits	Dos de colin s/tomate Brocolis Fromage à la coupe Mousse aux pépites de chocolat
Semaine du 28 janvier au 01 février	Pâtes à la carbonara (emmental râpé) Petit suisse Fruit de saison	Carottes râpées / Betteraves rouges vinaigrette Sauté de veau façon marengo Purée de potiron Yaourt vanille	Rôti de porc au jus Brunoise de légumes Fromage à la coupe Crêpe au chocolat	Potage Esaü Jambon blanc Petits pois à l'étuvé Yaourt à boire



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-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, poison, 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.