

# Menu du mois de Mai 2018



TOUS NOS MENUS SONT CONSULTABLES SUR NOTRE SITE INTERNET [www.barres-coiron.fr](http://www.barres-coiron.fr)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 30 avril au 04 mai</b>	Cordon bleu Printanière de légumes Fromage à la coupe Poire au sirop	<b>FERIE</b>	Salade verte Croque-Monsieur Petits suisses Fruit de saison	Paupiette de veau s/forestière Pâtes aux légumes Fromage à la coupe Roulé chocolat	Salade verte fromagère Filet Meunière Purée de légumes Flan pâtissier
<b>Semaine du 07 au 11 mai</b>	Tomate farcie Blé pilaf Fromage à la coupe Compote	<b>FERIE</b>		<b>FERIE</b>	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>
<b>Semaine du 14 au 18 mai</b>	Salade Coleslaw Grillade de porc Petits pois Yaourt aromatisé	Tajine de poulet Semoule Fromage à la coupe Gaufre/chantilly		Pizza aux fromages Haricots beurre Petit suisse Bavarois	Terrine de campagne Poisson s/crème Riz aux petits légumes Fruit de saison
<b>Semaine du 21 au 25 mai</b>	<b>FERIE</b>	Salade tomate / cervelas Brochette de poisson Poêlée de légumes Crème dessert		<b>MENU GREC</b> Concombres sauce crème Pita grecque au poulet Fromage grec Yaourt à la grecque	Salade verte Tartine aux légumes Fromage à la coupe Glace



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-CŒFS  
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.