

























Menu du mois de Mars 2019

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



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 mars	 Carottes râpées vinaigrette  Macaronis de la mer Fromage blanc/confiture	Potage Rôti de dinde au jus Courgettes en gratin Fruit de saison	MENU CARNAVAL 	Roulade de volaille aux olives Œufs durs sauce Mornay Epinards Flan nappé caramel
Semaine du 11 au 15 mars	Escalope de volaille à la dijonnaise  Gratin de Butternut Fromage à la coupe  Fruit de saison 	Sauté de veau façon marengo  Tortis tricolores Petit suisse Compote	Salade verte  Rôti de porc sauce chorizo Brocolis sautés Donuts sucré	Boule d'agneau au curry  Semoule Fromage aux herbes  Crumble aux pommes
Semaine du 18 au 22 mars	Chausson de volaille bolognaise Petits pois à l'étuvée Fromage à la coupe Fruit de saison 	Salade piémontaise Rôti de lapin Ratatouille Petits suisses 	Tarte flammekueche Haricots verts Fromage à la coupe Eclair vanille	Potage  Salade de riz /thon/œufs Fromage à la coupe Yaourt aromatisé 
Semaine du 25 au 29 mars	 Haché de veau au jus Pâtes au beurre Fromage à la coupe Fruit de saison 	 Chipolatas  Purée de PDT  Petit suisse Glace Sorbet	Salade verte  Lasagnes saumon épinards  Fromage à la coupe Compote 	Jambon sauce suprême  Chou-fleur Fromage à la coupe Fondant 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.



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.