

Menu

du 1 au 3 mars 2023

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Salade de pois
chiches au cumin

Salade de chou
fleur vinaigrette

Taboulé



Steak de veau

Sauté de poulet
aux olives

Gratin de poisson



Carottes Vichy

Pâtes au beurre

Pommes de terre
sautées



Pomme

Poire

Yaourt

Nos plats sont préparés au sein de notre cuisine située à Vallon Pont d'Arc, sauf ceux mentionnés par une astérisque *. Toutes nos viandes sont françaises. Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts de produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances présentes dans la liste ci-contre.

Menu

du 6 au 10 mars 2023

Lundi

Menu végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade haricots
verts

Carottes râpées à
l'orange

Lentilles en salade

Accras de morue
maison

Velouté de
légumes

Lasagne aux
légumes

Bœuf au cumin

Rôti de porc

Poulet aux trois
merveilles

Aïoli filet de
poisson

Spätzles maison

Flan de courgettes

Riz indien

Pommes de
terre/carottes

Fruit de saison

Crème au caramel

Fromage

Gateau à la noix
de coco

Fromage

Fruit

Compote

Nos plats sont préparés au sein de notre cuisine située à Vallon Pont d'Arc, sauf ceux mentionnés par une astérisque *. Toutes nos viandes sont françaises. Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts de produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances présentes dans la liste ci-contre.

Lundi

Menu végétarien

Champignons à la grecque

Chili végétarien

Riz pilaf

Fruit

Mardi

Crique ardéchoise

Jambon blanc *

Poireaux au curry

Fruit de saison

Menu

Mercredi

Betteraves mimosa

Poulet grillé paprika

Pommes noisettes*

Fromage

Fruit de saison

du 13 au 17 mars 2023

Jeudi

Houmous / carottes

Boulettes d'agneau

Semoule

Fromage

Salade de fruits

Vendredi

Pizza

Fish and chips *

Haricots verts sautés

Fruit au four

Nos plats sont préparés au sein de notre cuisine située à Vallon Pont d'Arc, sauf ceux mentionnés par une astérisque *. Toutes nos viandes sont françaises. Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts de produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances présentes dans la liste ci-contre.

Menu

du 20 au 24 mars 2023

Lundi

Menu végétarien

Céleri rémoulade

Omelette brouillée
à la tomate

Courgettes
sautées

Flan de patate
douce au caramel

Mardi

Coleslaw

Poulet en sauce
saucisses

Couscous légumes

Fruit

Mercredi

Salade haricots
blancs

Rôti de porc

Flan de potiron

Moelleux aux
pommes

Jeudi

Pomelos

Hachis parmentier

Fromage

Compote

Vendredi

Soupe de légumes

Poisson curry coco

Quinoa

Fromage blanc à la
châtaigne

Nos plats sont préparés au sein de notre cuisine située à Vallon Pont d'Arc, sauf ceux mentionnés par une astérisque *. Toutes nos viandes sont françaises. Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts de produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances présentes dans la liste ci-contre.

Lundi

Menu végétarien

Pissaladière

Œufs durs

Epinards à la
florentine

Fruit

Mardi

Salade créole

Rougail saucisses

Riz

Flan coco

Menu

Mercredi

Macédoine

Tartiflette

Gâteau à la
châtaigne

du 27 au 31 mars 2023

Jeudi

Endives en salade

Pâtes bolognaise

Fromage

Fruit de saison

Vendredi

Velouté de potiron

Colombo de
poisson

Ebly

Fruit de saison

Nos plats sont préparés au sein de notre cuisine située à Vallon Pont d'Arc, sauf ceux mentionnés par une astérisque *. Toutes nos viandes sont françaises. Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts de produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances présentes dans la liste ci-contre.