

Menu

du 1 au 5 mai 2023

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Menu végétarien

Vendredi

FERIÉ

Pâté de
campagne*

Cordon bleu de
dinde*

Pommes
noisettes*

Fruit

Duo de choux à
l'orientale

Couscous agneau

Semoule

Fruit

Salade grecque
Tomates/Feta

Galettes
végétales*

Haricots verts
sautés

Panacotta

Céleri

Curry de poisson

Carottes vichy

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.

Menu

du 8 au 12 mai 2023

Lundi

Menu végétarien

FERIÉ

Mardi

Crêpes au
fromage*

Jambon cuit*

Potatoes*

Fruit

Mercredi

Tomates
vinaigrette

Poulet rôti

Ratatouille

Yaourt

Jeudi

Menu végétarien

Pois chiches en
salade

Chili sin carne

Riz

Fruit

Vendredi

Salade de
concombre

Fish and chips*

Petits pois carottes

Tarte aux pommes

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 15 au 19 mai 2023

Lundi

Menu végétarien

Taboulé printanier

Lasagne de légumes

Fruit

Mardi

Macédoine de légumes

Rôti de porc

Pommes de terre sautées

Mousse au chocolat

Mercredi

Carottes rapées

Bolognaise

Pâtes

Fruit

Jeudi

FERIÉ

Vendredi

FERMETURE

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 22 au 26 mai 2023

Lundi

Mardi

Menu végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betteraves*

Salade composée

Crêpes au
fromage*

Salade
piémontaise

Salade de lentilles

Raviolis*

Omelette

Sauté de veau
marengo

Poulet basquaise

Blanquette de
poisson

Poêlée maraîchère

Haricots blancs

Flan courgettes

Riz

Compote*

Flan vanille

Fruit

Salade de fruits

Fruit

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 30 au 2 juin 2023

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Menu végétarien

Vendredi

FERIÉ

Carottes à l'orange

Paëlla royale

Fromage

Fruit

Concombres à la
crème

Steak de veau

Boulgour

Liégeois au
chocolat*

Salade de haricots

Quenelle nature*

Gratin de chou-
fleur

Fruit

Salade verte
macédoine*

Lasagne

Saumon épinards

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.