

- menu -

GORGES DE
L'ARDÈCHE
L'INTERCO

lundi 18 septembre - vendredi 22 septembre

Lundi

Haricots verts en
salade



Tortilla



10

Carottes sautées



6

Fruit

MENU
ALTERNATIF

Mardi

Macédoine
mayonnaise



10 9

Sauté de porc
Forestier



6

Riz blanc



Fromage du jour

6

Fruit

Mercredi

Feuilleté au fromage

Tajine d'agneau



Semoule couscous



5

Fruits au sirop

14

Jeudi

Tomates à la grecque



6 9 14

Roti de dinde

Pommes de terre
noisette

Yaourt aux fruits



6

Vendredi

Céleri rémoulade



2 10

Poisson Safrané



11 6

Riz blanc



Fromage du jour

6

Tarte aux pommes

5 6

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 -

GORGES DE
L'ARDÈCHE
L'INTERCO

lundi 25 septembre - vendredi 29 septembre

Lundi

Salade de betteraves *



Chili sin carne



Riz blanc



Fruit

MENU
ALTERNATIF

Mardi

Quiche aux légumes



Boulettes d'agneau



Pâtes



Fromage du jour

6

Fruit

Mercredi

Taboulé



Poulet Basquaise



Haricots verts



Fromage du jour

6

Fruit

Jeudi

Melon



Porc sauce
charcutière



Poelée de légumes



Flan au chocolat



Vendredi

Concombres Mimosa



Poisson au curry



Purée de pommes de
terre



Fromage du jour

6

Compote de fruits

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.

Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable
-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française

Origines

Allergènes

- ① : Arachide
- ② : Céleri
- ③ : Fruits à coque
- ④ : Crustacés
- ⑤ : Gluten
- ⑥ : Lait
- ⑦ : Lupin
- ⑧ : Mollusques
- ⑨ : Moutarde
- ⑩ : Oeuf
- ⑪ : Poisson
- ⑫ : Sésame
- ⑬ : Soja
- ⑭ : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.