

Menus du 2 au 5 Avril

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe au fromage 10 5 6	Carottes râpées 3	Cœur de Palmier, Mais, Céleri et olive verte 2	Concombres vinaigrette 4
Cordon bleu 5 6 13	Poulet Coco 6	Choucroute garnie 6 14	Blanquette de poisson 11 14 6 5
Pomme Dauphine	Haricots beurre 6	Pommes de terre vapeur 6	Semoule 5
	Petit suisse fruité 6	Fromage du jour 6	
Fruit de saison 4	Gâteau chocolat 6 5 10	Fruit de saison 4	Compote de fruits 4

Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste afin de garantir des repas équilibrés.

Vos plats sont préparés par la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, située à Vallon Pont d'Arc.

Toutes nos viandes sont françaises.

Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts pour les 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.

Les menus sont susceptibles d'évoluer.

Menus du 8 au 12 Avril

LUNDI

Choux fleur vinaigrette



Nuggets végétariens



Gratin de Pâte



Yaourt aux fruits



MARDI

Salade de Betteraves Mais



Poulet Rôti



Poêlée au curry



Fromage du jour



Fruit de saison



MERCREDI

Houmous



Sauté de bœuf au paprika



Coquillettes



Fromage blanc



Compote de fruits



JEUDI

Taboulé orientale



Rôti de porc en sauce



Gratin de Blette



Fruit



VENDREDI

Salade d'endives



Paëlla Poisson



Fromage du jour



Fruit de saison



Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste afin de garantir des repas équilibrés.

Vos plats sont préparés par la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, située à Vallon Pont d'Arc.

Toutes nos viandes sont françaises.

Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts pour les 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.

Les menus sont susceptibles d'évoluer.

Menus du 15 au 19 Avril

LUNDI

Salade de Haricot blanc



Boulette végétale à l'orientale



Carottes sautées



Fromage du jour

6

Fruit de saison



MARDI

Poireaux vinaigrette



Riz Cantonais



Petit suisse

6

Fruit de saison



MERCREDI

Salade de blé



Sauté de porc moutarde miel



Haricots verts persillés



Fromage du jour

6

Fruit de saison



JEUDI

Carottes râpées aux pommes



Paupiette de veau



Polenta



Fromage du jour

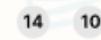
6

Compote de fruits



VENDREDI

Pâté Campagne



Paupiette De Saumon



Poêlée méridionale



Fromage du jour

6

Fruit de saison



Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste afin de garantir des repas équilibrés.

Vos plats sont préparés par la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, située à Vallon Pont d'Arc.

Toutes nos viandes sont françaises.

Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts pour les 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.

Les menus sont susceptibles d'évoluer.

Menus du 22 au 26 Avril

LUNDI

Asperges à la vinaigrette



Tortilla



Haricots beurre



Fromage blanc aux fruits



MARDI

Céleri rémoulade



Saucisse



Lentilles au jus



Fromage du jour

6

Fruit de saison



MERCREDI

Salade de riz Camarguaise



Escalope à la viennoise

Fondue de poireau au curry



Fromage du jour

6

Fruit de saison



JEUDI

Rillettes de thon



Lasagnes de légumes



Fruit de saison



VENDREDI

Feuilleté au fromage

Curry de poisson à l'indienne



Carottes vichy



Compote d'abricot



Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste afin de garantir des repas équilibrés.

Vos plats sont préparés par la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, située à Vallon Pont d'Arc.

Toutes nos viandes sont françaises.

Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts pour les 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.

Menus du 29 au 30 Avril

LUNDI

Salade grecque



Quenelle à la Bordelaise



Pommes de Terre Sautées



Panna cotta



MARDI

Tapenade



Couscous d'agneau



Semoule



Cantal



Fruit de saison



Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste afin de garantir des repas équilibrés.

Vos plats sont préparés par la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, située à Vallon Pont d'Arc.

Toutes nos viandes sont françaises.

Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts pour les 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.

Les menus sont susceptibles d'évoluer.

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

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.