

Menus du 21 au 24 mai

MARDI

Asperges à la vinaigrette



Escalope à la viennoise

Potatoes

Mousse liégeoise



MERCREDI

Salade de lentilles



Omelette au fromage



Poêlée Maraichaire



Fruit de saison



JEUDI

Salade de pomme de terre piémontaise



Poulet Basquaise



Flan de courgettes

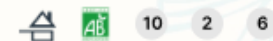


Salade de fruits frais



VENREDI

Duo carottes céleris



Lasagnes au saumon et épinards



Petit suisse fruité

6

Fruit



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 27 au 31 mai

LUNDI

Salade de Haricots verts



Quenelles à la crème



Chou fleur béchamel



Fruit de saison



MARDI

Concombres vinaigrette



Steak de veau



Bouलगour



Yaourt



Compote d'abricot



MERCREDI

Tomates mozzarella



Poulet Yassa



Pommes de Terre Sautées



Petit suisse



JEUDI

Carottes râpées à l'orange



Paëlla Royale



Fromage du jour



Fruit de saison



VENDREDI

Pizza



Colombo de poisson



Carottes Persillées



Banane



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.