Menus du 4 au 8 mars

GORGES DE L'ARDÈCHE
L'INTERCO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de Haricots verts	Carottes râpées à l'orange	Salade de lentilles (9) (14)	Accras de Morue (11) (5) (6) (10)	Velouté de légumes au kiri (6)
Ravioli fromage (6) (5)	Sauté de bœuf au cumin (6)	Rôti de porc en sauce	Poulet aux Trois Merveilles (13)	Aïoli de poisson (11) (10)
	Macaroni Au Fromage (6) (5) (10)	Brocolis champignons (6)	Riz à l'indienne	Carottes/pommes de terre (6)
		Fromage à tartiner (6)	Petit suisse (6)	Fromage (6)
Fruit de saison	Compote d'abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits

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 11 au 15 mars

GORGES DE L'ARDÈCHE
L'INTERCO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHAMPIGNONS A LA GRECQUE (14)	Crique Ardéchoise (5) (10)	Betterave Mimosa (10)	Choux fleur vinaigrette	
Chili sin carne et riz	Jambon cuit	Cuisse de poulet au miel et paprika	Boulette de bœuf à l'orientale	Fish And Chips (11)
	Fondue de poireau au curry (6)	Pommes dauphines	Semoule (5)	Haricots verts persillés (6)
Fromage du jour (6)	Petit suisse fruité (6)	Fromage du jour (6)	Fromage du jour (6)	Fromage du jour (6)
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Pommes au four

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 18 au 22 mars

GORGES DE L'ARDÈCHE
L'INTERCO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Houmous 6	Potage de légumes	Salade de Haricot blanc	Méli Mélo	Soupe de légumes
Omelette Brouillé à la Tomate 10	Boulettes d'agneau	Rôti de porc en sauce	Hachis Parmentier 6	Poisson au curry 11 6
Carottes sautées 6	Couscous de légumes 5	Purée de Potiron 6		Quinoa 5 12
	Fromage du jour 6	Fromage du jour 6	Fromage du jour 6	Fromage blanc à la Châtaigne 3 6
Flan Patate Douce 6 10	Fruit de saison	Moelleux au yaourt et au pomme 5 10	Compote de pomme	

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 25 au 29 mars

GORGES DE L'ARDÈCHE
L'INTERCO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza (6) (5)	coeur de palmier vinaigrette (AB)	Velouté de butternut (AB) (6) (5)	Salade d'endives (AB)	Macédoine mayonnaise (AB) (10) (9)
Œuf (10)	Rougail Saucisses (AB)	Tartiflette (AB) (6)	Pâtes à la bolognaise (AB) (5)	Colombo de poisson (AB) (11) (6)
Épinard à la Florentine (AB) (6)	Riz blanc (AB)			Blé , EBLY (AB) (5)
			Fromage du jour (6)	Yaourt nature (AB) (6)
Fruit de saison (AB)	Blanc manger coco (AB) (6) (3)	Fruit de saison (AB)	Gateau à la chataigne (AB) (10) (3) (5) (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.

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.