



## RESTAURANTS SCOLAIRES Bourg-Saint-Andéol



### La Rencontre du Goût en Octobre 2017

est notre invitation pour éveiller les papilles le temps d'un repas où nous souhaitons faire découvrir notre passion pour la cuisine. Pendant cet instant, nous emmenons les enfants dans l'univers des épices avec des recettes pétillantes.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
OCTOBRE 2017	DU 02 AU 06	SALADE D'HARICOTS VERTS ET MAIS RAVIOLIS GRATINES  YAOURT FERMIER LES 3 SOURCES RAISIN	FEUILLE DE CHENE THON & MAIS P'TITS FARCIS DE VOLAILLE CAROTTES PERSILLEES  TARTARE  ILE FLOTTANTE	CAKE POTIRON MAISON  SAUCISSE DE PAYS  LENTILLES DE PAYS  DELICE DE CHEVRE  POIRE	MACHE ET DES D'EMMENTAL  GRATIN DE POISSON  POMMES VAPEUR  CARRE LIGUEIL  MOUSSE AU CHOCOLAT
	DU 09 AU 13	CAROTTES RAPEES AU CUMIN ESCALOPE VIENNOISE  POELEE AUTOMNALE  CAMEMBERT  GATEAU AUX AMANDES	ENDIVE EN SALADE & MIMOLETTE SAUTE DE PORC AUX MARRONS ECRASE DE PDT MAISON AU PAPRIKA FROMAGE BLANC  PRUNE	VELOUTE DE COURGE AU CURCUMA FILET DE POISSON MEUNIÈRE HARICOTS BEURRE  SAINT PAULIN CAKE POIRE RAISIN ET CUMIN	SALADE COLESLAW AU CURRY STEAK HACHE  MACARONI ET RAPE YAOURT NATURE AREILLADOU POMME
	DU 16 AU 20	BETTERAVES EN SALADE STEAK DE VEAU SAUCE NORMANDE COQUILLETES AU BEURRE  PETIT SUISSE SUCRE  POIRE	PIZZA AU FROMAGE BOUCHEE AUX FRUITS DE MER JULIENNE DE LEGUMES  EMMENTAL  SALADE DE FRUITS	MESCLUN DE SALADES  LASAGNES DE BŒUF  MAISON  YAOURT  RAISIN	CAROTTES RAPEES  TAJINE DE POULET  SEMOULE AUX RAISINS  TOMME GRISE  COMPOTE DE POMMES

Sous réserve des approvisionnements.  
Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

#### INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises.

Les viandes et charcuteries locales proviennent de **GINEYS - LAC D'ISSARLES (07)**

et la volaille et les farcis locaux de **ROYAL BERNARD - GRANE (26)**

**TOUS NOS FRUITS DE SAISON** (sauf banane, agrumes) **SONT DE LA REGION DROME ARDECHE.**

Les produits Areilladou proviennent de la **LAITERIE CARRIER A VALS LES BAINS (07)**, les produits Léoncel de la **LAITERIE GAEC DE LA GRANGE (26)**, le yaourt fermier de **GAEC DE VILLENEUVE LES 3 SOURCES A ST FELICIEN (07)**

Les pommes de terre fraîches sont de **PATIFOL A LEMPS (07)**. Les quenelles et raviolis sont de **SAINT JEAN - ROMANS (26)**,

Les compotes locales et bio viennent de **CHARLES ET ALICE A ALLEX (26)** ou **RHODACOOOP SARRAS (26)**.

Le bœuf BIO vient du **Domaine du Serre à Villeneuve de Berg (07)**