

Menus du 19 au 23 août

LUNDI

Friand au fromage *

Blanquette de dinde



Gratin de légumes



Fruit de saison



MARDI

Melon



Paupiette de veau



Quinoa



Éclair chocolat



MERCREDI

Pâté de Campagne



Rôti de boeuf



Salade de pâtes



Fromage du jour



Fruit de saison



JEUDI

Salade de riz



Poisson Safrané



Carottes Vichy



Fromage du jour



Fruit de saison



VENDREDI

Salade de pomme de terre



Nuggets végétariens



Petits pois au jus



Fromage du jour



Yaourt aux 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 26 au 30 août

LUNDI

Carottes râpées



Poulet Basquaise



Boulgour



Beignet abricot



MARDI

Salade de Haricots verts / maïs



Couscous végétarien



Fromage du jour



Fruit de saison



MERCREDI

Salade Mexicaine



Rôti de porc en sauce



Pommes de Terre Rôties



Fromage du jour



Fruit de saison



JEUDI

Salade de pois chiche



Nuggets au poisson *



Gratin de chou-fleur à la béchamel



Fruit de saison



VENREDI

Jambon blanc



Steak de veau



Pâtes



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. Les menus sont susceptibles d'évoluer.

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 2 au 6 septembre

LUNDI

Melon jambon



Cordon bleu *

5 6 13

Ratatouille



Éclair Chocolat

6 10

MARDI

Salade coleslaw



Bolognaise végétale



Pâtes



Fromage du jour

6

Fruit de saison



MERCREDI

Salade de Haricots verts thon



Poulet à la Mexicaine



Riz blanc



Fromage du jour

6

Fruit de saison



JEUDI

Salade de blé



Bombine Ardéchoise



Compote d'abricot



VENDREDI

Pâté Croûte Richelieu

5 10 6 14

Colombo de poisson



Gratin de Blette



Fruits au sirop



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 9 au 13 septembre

LUNDI

Concombres à la bulgare



MARDI

Tomates mozzarella



MERCREDI

Carottes râpées



JEUDI

Salade verte



VENDREDI

Choux fleur vinaigrette



Boulettes végétales au soja

Daube de Bœuf



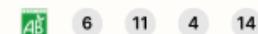
Emince de dinde à l'ancienne



Pâtes à la bolognaise



Filet de poisson sauce crevettes



Boulgour



Flan d' Aubergines



Blé , EBLY



Courgettes persillées



Fromage du jour



Fromage du jour



Yaourt



Mousse au chocolat



Fruit de saison



Fruit de saison



Tarte aux poires



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 16 au 20 septembre

LUNDI

Haricots verts en salade



Tortilla



Carottes sautées



Fromage du jour



Fruit de saison



MARDI

Macédoine mayonnaise



Sauté de porc Forestier



Petits pois à la française



Fruit de saison



MERCREDI

Feuilleté au fromage

Tajine d'agneau



Semoule couscous



Fruits au sirop



JEUDI

Tomates à la grecque



Roti de dinde

Pomme Dauphine

Yaourt aux fruits



VENDREDI

Céleri rémoulade



Poisson Safrané



Riz Pilaf



Fromage du jour



Tarte aux 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 23 au 27 septembre

LUNDI

Salade de Betteraves Mais



Chili sin carne



Riz blanc



Fruits au sirop



MARDI

Concombres Mimosa



Poisson au curry



Purée de pommes de terre



Fromage du jour



Fruit de saison



MERCREDI

Taboulé orientale



Poulet Basquaise



Haricots verts persillés



Fromage du jour

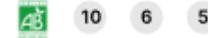


Fruit de saison



JEUDI

Quiche aux légumes



Boulettes d'agneau



Pâtes



Fromage du jour



Fruit de saison



VENDREDI

Melon



Porc sauce charcutière



Poêlée au curry



Entremet chocolat (copie)



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.