

**RESTAURANT SCOLAIRE DE FLAVIAC**



	Lundi	Mardi	Jeu	Vendredi	
MARS 2017	DU 06 AU 10	ROSETTE/CORNICHON  GRATIN DE PÂTES A LA BOLOGNAISE  PETIT SUISSE SUCRE FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ  ROTI DE DINDE A LA DIJONNAISE CAROTTES PERSILLEES  EMMENTAL FROMAGE BLANC FRUITE	BETTERAVES MIMOSA  SAUTE DE PORC AUX MARRONS  BOULGOUR  YAOURT SUCRE FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES AUX 2 FROMAGES  GRATIN DE POISSON AU CURRY  JULIENNE DE LEGUMES  TOME GRISE GATEAU MARBRE MAISON
	DU 12 AU 17	POIS CHICHES EN SALADE KEFTAS DE VOLAILLE MAROCAINE  SEMOULE  PETIT SUISSE AROME  SALADE DE FRUITS DE SAISON	ACCRAIS DE MORUE ROTI DE VEAU AU JUS  TITS POIS CAROTTES  GOUDA  MOUSSE AU CHOCOLAT	MACHE  CHIPOLATAS DE POIS  FLAGEOLETS YAOURT DE CHEVRE  COMPOTE DE POIRE	PÂTES PEPINETTES AUX LEGUMES  FILET DE POISSON MEUNIÈRE  POELEE MARAICHÈRE  YAOURT NATURE LEON  POMME VERGER ECORESponsable
MARS 2017	DU 20 AU 24	ŒUF MIMOSA  BROCHETTE DE DINDE  GRATIN DE BLETTES  CHANTENEIGE  CLEMENTINE	SALADE DE CHOU FLEUR PERSILLEE  BŒUF BOURGUIGNON  PUREE MAISON  FROMAGE BLANC  POIRE AU CHOCOLAT	FRIAND AU FROMAGE  ROTI DE PORC  HARICOTS VERTS  ST NECTAIRE  COMPOTE DE POMME	SALADE VERTE ET CROUTONS  FILET DE CABILLAUD SAUCE BEURRE BLANC  RIZ CREOLE  FROMAGE LEONCEL BIO  CLAFOUTIS MAISON
	DU 27 AU 31	BETTERAVE EN VINAIGRETTE  STEAK HACHE SAUCE TOMATE  PATES COUDES ET RAPE  CAMEMBERT  POMME VERGER ECORESponsable	SALADE DE LENTILLES  CUISSÉ DE POULET  SALSIFIS A LA CREME  KIRI  BANANE	SALADE MELEE   BOMBINE MAISON  FROMAGE BLANC AREILLADOU  & SPECULOOS	MACEDOINE VINAIGRETTE  "FILETE" DE POISSON PANE ET CITRON  EPINARDS  YAOURT NATURE  DONUTS
AVRIL 2017	DU 03 AU 07	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE  FAGOTTINI AU JAMBON CRU AVEC RAPE  EDAM  CREME VANILLE	SALADE DE PDT AU THON MAISON  ESCALOPE VIENNOISE  POELEE MERIDIONALE  CARRE LIGUEIL  FRUIT DE SAISON	RADIS ROSETTE BEURRE  PARMENTIER  AU BROCOLI MAISON  YAOURT FERMIER AUX FRUITS  FRUIT DE SAISON	TARTE AU SAUMON MAISON  DOS DE COLIN SAUCE SAFRANEE  PETITS POIS  SAMOS  COMPOTE DE POMME
	DU 10 AU 14	SALADE HARICOTS MAIS ET SURIMI  FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE  POMMES VAPEUR  CAMEMBERT  ECLAIR AU CHOCOLAT	TABOULE  PALERON DE BŒUF  CAROTTES PERSILLEES  RONDELE  FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE  CASSOULET  MAISON  TOMME FRAICHE AREILLADOU  LIEGEOIS CAMEL	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE  QUENELLES SCE TOMATE  HARICOTS BEURRE  FROMAGE BLANC  ANANAS AU SIROP

**INFOS PRODUITS:**  
Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) et le bœuf BIO vient du DOMAINE DU SERRE A VILLENEUVE DE BERG (07).  
TOUS NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION DROME ARDECHE (AGRICOURT, D'ARDECHE ET DE SAISON, AGROBIODROM).  
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), le yaourt de chèvre provient de LA FERME EURREUSE A EURRE (26).  
Les pommes de terre fraîches sont de PATIFOL A LEMPS (07).  
Les compotes locales et bio viennent de CHARLES ET ALICE A ALLEX (26) et RHODACOOOP SARRAS (26).