



Cycle du LUNDI 10/03/2025 AU VENDREDI 14/03/2025 - Semaine 3


LUNDI 10/03/2025 DEJEUNER	MARDI 11/03/2025 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 13/03/2025 DEJEUNER	VENDREDI 14/03/2025 DEJEUNER
Rosette carré de beurre et condiments	Betteraves cubes vinaigrette		Velouté de potiron	
Filet de lieu à la crème de persil				Boeuf Bourguignon de la boucherie Dugand
	Tartiflette au reblochon - pc		Falafel et crème de lentilles citronnée	
Gratin d'épinards	Salade batavia vinaigrette		Risotto d'épautre au parmesan acc	Farfalle à l'huile d'olive
Yaourt nature de la ferme des Ayguees et sucre				Buche du Pilat
	Pomme		Cake poire chocolat	Kiwi x1




- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la «boucherie DUGAND» situé à ST Victor






- Toutes nos volailles françaises viennent des «Fermiers de l'Ardèche» (Félines)



- 100 % de nos viandes sont françaises 

- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO

- Tous nos cakes sont fait maison 
- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Ayguées» à Burdignes 
- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay
- 21 % de produits labellisés 
- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)