

Cycle du LUNDI 17/03/2025 AU DIMANCHE - Semaine 1

LUNDI 17/03/2025 DEJEUNER	MARDI 18/03/2025 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 20/03/2025 DEJEUNER	VENDREDI 21/03/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Steak haché de veau à la sauce au poivre vert	Carottes râpées vinaigrette		Roti de porc au jus de la boucherie Dugand	Salade batavia vinaigrette		
Purée de panais	Cuisse de Poulet rôti			Paella végétarienne		
Brie	Flageolets		Haricots verts persillés			
Poire	Yaourt arôme coco de la ferme des Aigüées		Tomme Blanche			
			Pannacotta au coulis de mangue (maison)	Compote pomme pêche		



- 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



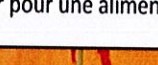
- Tous nos cakes sont fait maison



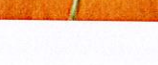
- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Aigüées» à Burdignes



- 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)

Cycle du LUNDI 24/03/2025AU DIMANCHE - Semaine 2

LUNDI 24/03/2025 DEJEUNER	MARDI 25/03/2025 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 27/03/2025 DEJEUNER	VENDREDI 28/03/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
	Salade de museau de porc et cornichons					
Penne sauce façon puttanesca	Blanquette de dinde		Rôti de veau au romarin de la boucherie Dugand	Filet de lieu à l'aïoli		
	Riz pilaf		Purée de patate douce	Légumes Aïoli		
Bleu d'Auvergne AOP	Saint Nectaire AOP		Tomme grise	Yaourt nature de la ferme des Ayguées et sucre		
Poire			Ile flottante	Moelleux chocolat lentilles crème anglaise		



MAISON DUGAND

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



Les Fermiers de l'Ardèche

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



100% FRANÇAIS

- 100 % de nos viandes sont françaises



ekibio

- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO



« Fait Maison »

- Tous nos cakes sont fait maison



Manger Local

- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Ayguées» à Burdignes



Santéal

- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay



Santéal

- 21 % de produits labellisés



Santéal

- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)

Cycle du LUNDI 31/03/2025 AU DIMANCHE - Semaine 3

LUNDI 31/03/2025 DEJEUNER	MARDI 01/04/2025 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 03/04/2025 DEJEUNER	VENDREDI 04/04/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Pâtes tortis sauce bolognaise et fromage râpé pc	Salade batavia mais vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette persillée			
	Caillette au porc		Paupiette de dinde au jus d'herbes de Provence			
				Burrito Chiili végétarien		
Crottin de chèvre	Pommes de terre vapeur		Chou-fleur persillés			
Corbeille de fruits	Tomme en salade			Brie		
			Crème dessert chocolat da la ferme des Aygues	Gâteau de semoule abricot romarin crème anglaise		



- 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 Aiguées» à Burdigues



- 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)

Cycle du LUNDI 07/04/2025 AU DIMANCHE - Semaine 4

LUNDI 07/04/2025 DEJEUNER	MARDI 08/04/2025 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 10/04/2025 DEJEUNER	VENDREDI 11/04/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Filet de grenadier crème curry	Salade batavia vinaigrette		Sardinade de sardine et haricot blanc	Carottes râpées vinaigrette		
Mélange de céréales bio (semoule de blé, flocons de soja blé orge avoine seigle riz)	Lasagnes de légumes - pc		Escalope de dinde viennoise	Rôti de veau au romarin de la boucherie Dugand		
Yaourt nature et sucre			Carottes persillés	Pommes paillasson		
Poire	Brunoise de fruits crus (pêche, mangue, abricot, pomme, fraise)		Yaourt bicouche myrtille de la ferme des Aygues	Muffin myrtilles crème anglaise		



- 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 Aygues» 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)

Cycle du LUNDI 14/04/2025 AU DIMANCHE - Semaine 5

LUNDI 14/04/2025 DEJEUNER	MARDI 15/04/2025 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 17/04/2025 DEJEUNER	VENDREDI 18/04/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Légumes et viande pour Couscous Royal	LoVE - Riz aux oeufs petits pois façon cantonaise accompagné de sa sauce tomate		Salade de tomates huile d'olive basilic	Filet de hoki sauce à la ciboulette		
Semoule et bouillon de légumes	Yaourt bicouche abricot de la ferme des Ayguées		Aiguillette de poulet pané	Fondue poireaux		
Buchette de chèvre lait mélange	Kiwi x1		Pommes de terre sautées	Vache qui rit x1		
Liégeois au chocolat			Pomme	Carotte cake		

Carte



- 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



« 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)