

Cycle du LUNDI 05/05/2025 AU DIMANCHE - Semaine 3

LUNDI 05/05/2025 DEJEUNER	MARDI 06/05/2025 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 08/05/2025 DEJEUNER	VENDREDI 09/05/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
	Salade batavia mais vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette persillée			
	Caillette au porc		Paupiette de dinde au jus d'herbes de Provence			
Pâtes tortis sauce bolognaise et fromage râpé pc				Burrito Chili végétarien		
	Pommes de terre vapeur		Courgette persillée			
Crottin de chèvre	Fromage du jour			Brie		
Corbeille de fruits			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 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 12/05/2025 AU DIMANCHE - Semaine 4

LUNDI 12/05/2025 DEJEUNER	MARDI 13/05/2025 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 15/05/2025 DEJEUNER	VENDREDI 16/05/2025 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			Courgettes aux oignons	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



« Fait Maison »



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

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



— La santé par l'alimentation —

- 21 % de produits labellisés

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

Cycle du LUNDI 19/05/2025 AU DIMANCHE - Semaine 5

LUNDI 19/05/2025 DEJEUNER	MARDI 20/05/2025 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 22/05/2025 DEJEUNER	VENDREDI 23/05/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Couscous merguez Dugand boulette d'agneau	LoVE - Riz aux oeufs petits pois façon cantonaise - pc Yaourt bicouche abricot de la ferme des Ayguees Kiwi x1		Salade de tomates huile d'olive basilic			
			Aiguillette de poulet pané	Filet de hoki sauce à la ciboulette		
Semoule et bouillon de légumes			Pommes de terre sautées	Ratatouille fabriquée sur la cuisine		
Buchette de chèvre lait mélange				Vache qui rit x1		
Liégeois au chocolat			Pomme	Carotte cake		

- 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)