

TRAME DE MENU : 01-MENU SCOLAIRE 4 C



Cycle du LUNDI 16/06/2025 AU DIMANCHE - Semaine 1

LUNDI 16/06/2025 DEJEUNER	MARDI 17/06/2025 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 19/06/2025 DEJEUNER	VENDREDI 20/06/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Taboulé à la menthe	Lasagnes de légumes - pc Yaourt bicouche myrtille de la ferme des Agyuees Fraise		Melon vert			
Cuisse de poulet rôtie au jus			Boulette de boeuf à la mexicaine	Filet de lieu citronné		
Poêlée d'aubergines			Courgette persillée	Légumes aioli (brocolis carotte chou-f) et pomme de terre		
				Yaourt nature et sucre		
Abricot X2				Moelleux chocolat et sa crème anglaise	Salade de fruits acapulco au sirop (pêche, melons jaune et vert, ananas, raisin, mangue)	



- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôtis 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 Agyuees» à Burdiges
- 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 23/06/2025 AU DIMANCHE - Semaine 2

LUNDI 23/06/2025 DEJEUNER	MARDI 24/06/2025 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 26/06/2025 DEJEUNER	VENDREDI 27/06/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
	Salade de tomates vinaigrette		Salade Parisienne (salade, jambon, emmental, ciboulette)			
Tomate farcie et sauce à part - pp	Fisch n chips cabillaud citron		Emincé de boeuf miroton	Falafels sauce yaourt menthe		
Petit épeautre créole	Pommes de terre sautées		Petit pois lardons échalote	Boulgour aux petits légumes		
Tomme grise				Yaourt nature et sucre		
Nectarine	Crème dessert chocolat da la ferme des Ayguées		Tarte tatin et sa creme anglaise	Fraise à la chantilly		



- 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)

Cycle du LUNDI 30/06/2025 AU DIMANCHE - Semaine 3

LUNDI 30/06/2025 DEJEUNER	MARDI 01/07/2025 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 03/07/2025 DEJEUNER	VENDREDI 04/07/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Betteraves cubes vinaigrette	Haut de cuisse de poulet au romarin		Melon charentais	Oeufs durs mayonnaise		
Moules marinière				Roti de boeuf au jus de la boucherie Dugand		
	Ratatouille (courgette, aubergine, poivron, oignon, tomate)		Pâtes tortis sauce végétarienne (soja) et fromage râpé pc			
Riz créole				Haricots verts		
	Coulommiers			Yaourt bicouche abricot de la ferme des Aygues		
Compote pêche morceaux	Nectarine		Pêche			



- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôtis 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)