

Cycle du LUNDI 16/03/2026 AU DIMANCHE - Semaine 1

LUNDI 16/03/2026 DEJEUNER	MARDI 17/03/2026 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 19/03/2026 DEJEUNER	VENDREDI 20/03/2026 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Quenelles nature à la béchamel	Rosette et condiments Filet de colin sauce ciboulette			Céleri rapé vinaigrette vierge Tomate farcie et sauce à part - pp		
Epinards à la crème	Carottes persillées		Cheeseburger de boeuf haché			
Brie	Yaourt arôme coco de la ferme des Aiguées		Pomme de terre rissolée	Riz créole		
Pomme			Kiri x1			
			Compote pêche morceaux	Moelleux citron		

- 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 légumineuses 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 maraîcher 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 23/03/2026 AU DIMANCHE - Semaine 2

LUNDI 23/03/2026 DEJEUNER	MARDI 24/03/2026 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 26/03/2026 DEJEUNER	VENDREDI 27/03/2026 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Fish and chips x2 citron	Oeuf dur 1 pièce et mayonnaise dosette Escalope de dinde au jus d'ail		Boudin aux pommes et jus	Salade batavia vinaigrette dosette		
Petits pois à l'étouffée	Purée de carottes		Purée de pomme de terre	Lasagnes de légumes - pc		
Bleu d'Auvergne AOP	Yaourt nature de la ferme des Ayguées et sucre		Yaourt à boire fraise 1 pièce			
Corbeille de fruits			Corbeille de fruits	Crème dessert chocolat		

- 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 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 30/03/2026 AU DIMANCHE - Semaine 3

LUNDI 30/03/2026 DEJEUNER	MARDI 31/03/2026 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 02/04/2026 DEJEUNER	VENDREDI 03/04/2026 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Caillette au porc	Salade batavia mais vinaigrette		Taboulé à la menthe			
			Nuggets de poisson			
Pommes de terre vapeur	Pâtes tortis sauce bolognaise et fromage râpé pc			LoVE - Riz aux oeufs petits pois façon cantonnaise sauce tomate - pc		
Cervelle des Canuts	Carré croc'lait bio x1		Légumes de Printemps à la persillade	Tartare ail et fines herbes x1		
Poire			Crème dessert caramel da la ferme des Aygues	Moelleux chocolat et sa 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)