



VILLENEUVE DE BERG

	Lundi	Mardi	Mecredi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2017	DU 03 AU 06 BONNE ANNEE 2017	BETTERAVE VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET ROTI PETITS POIS GOUDA MOUSSE AU CHOCOLAT	PATE DE CAMPAGNE DE PAYS POT AU FEU (PALERON) LEGUMES ET PDT FROMAGE BLANC AREILLADOU CLEMENTINE	SALADE DE MACHE SAUCISSE DE PAYS HARICOTS BLANCS A LA TOMATE TOMME DE VACHE GALETTE DES ROIS	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES FILET DE POISSON MEUNIÈRE POELEE MARAICHÈRE YAOURT NATURE BIO POMME ROUGE DOUCE BIO
	DU 09 AU 13 ŒUF MIMOSA ESCALOPE DE DINDE GRATIN DE POTIRON MIMOLETTE CLEMENTINE	SALADE DE CHOU FLEUR PERSILLÉE CARBONNADE FLAMANDE BIO RIZ SAINT NECTAIRE COMPOTE	HARICOTS BEURRE EN VINAIGRETTE LASAGNES AU SAUMON VACHE QUI RIT FLAN VANILLE	SALADE VERTE ET CROUTONS SAUTE DE PORC AUX OLIVES SEMOULE PETIT LEONCEL GATEAU ROULE MAISON A LA CONFITURE	CROISSON AU FROMAGE FILET DE CABILLAUD EPINARDS A LA CREME YAOURT NATURE POIRE
	DU 16 AU 20 LANIERES DE BETTERAVE EN VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES LENTILLES DE PAYS CAMEMBERT POMME JAUNE DOUCE BIO	SALADE DE LENTILLES AIGUILLETTE DE DINDE GRATIN DE CHOU FLEUR CHANTENEIGE BANANE	POIREAUX VINAIGRETTE GRATIN DE POISSON RIZ PETIT SUISSE COMPOTE DE FRUITS	MENU MONTAGNE SALADE MELEE TARTIFLETTE MAISON FROMAGE BLANC AREILLADOU CONFITURE MYRTILLE	JAMBONETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE HARICOTS BEURRE BRIE KIWI DE PAYS
DU 23 AU 27 SALADE PIEMONTAISE MAISON CORDON BLEU GRATIN DE BROCOLI EDAM COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DU CHEF BŒUF BOURGUIGNON MACARONI CARRE LIGUEIL ECLAIR VANILLE	CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTE DE PINTADE GRAND MÈRE BOULGOUR EMMENTAL SALADE DE FRUITS	CAKE AUX LEGUMES MAISON SAUCISSE DE PAYS PUREE DE POTIRON YAOURT CLEMENTINE	SALADE D'ENDIVES ET BACON DOS DE COLIN SAUCE SAFRANÉE POMMES VAPEUR FROMAGE FLAN CAMEL	
FEVRIER 2017	DU 30 AU 03 NEM EMINCE DE VOLAILLE PEKINOISE RIZ CANTONNAIS YAOURT ANANAS ET LITCHIS	MACEDOINE MAYONNAISE PATES A LA BOLOGNAISE BUCHETTE MELANGE FRUIT	MACHE VINAIGRETTE POTE AUVERGNATE FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES PILONS DE POULET A L'ORIENTALE GRATIN DAUPHINOIS MAISON FROMAGE PETIT LEONCEL CREPE	DUO DE SAUCISSONS A L'AIL OMELETTE AUX CHAMPIGNONS PUREE TROIS LEGUMES FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON
	DU 06 AU 10 SALADE DE RIZ NICOISE AIGUILLETTE DE VOLAILLE A LA CREME SALSIFIS PERSILLE YAOURT AREILLADOU FRUIT DE SAISON	TERRINE DE LEGUMES CHOUCROUTE GARNIE CANTAL COMPOTE	SALADE D'ENDIVES ET DE FROMAGE SAUTE DE VEAU MARENGO COQUILLETES BLEU FRUIT DE SAISON	CRUDITES RAPEES BOULETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE SEMOULE BRIE ANANAS AU SIROP	ŒUF MAYONNAISE FILET DE LIEU SCE DIEPPOISE JARDINIÈRE DE LEGUMES PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES CAKE AUX POMMES MAISON
	DU 13 AU 17 CHOU ROUGE EMINCE ROTI DE PORC AU JUS PUREE DE BETTERAVES MAISON PETIT SUISSE SUCRE POMME ROUGE DOUCE	SALADE DE BETTERAVES QUENELLES NATURE SAUCE AUREOLE CHOU FLEUR BLEU FRUIT DE SAISON	SALADE DU CHEF CUISSÉ DE CANETTE AUX OLIVES BLE CAMEMBERT LIEGEOIS	SALADE VERTE HACHIS PARMENTIER MAISON FROMAGE BLANC COMPOTE POMME FRAISE	TABOULE NUGGETS DE POISSON HARICOTS VERTS DELICE DE CHEVRE FLAN CHOCOLAT

INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de Gineys au lac d'Issarlès (07) et le bœuf BIO vient de Villeneuve de Berg (07). Les produits Areilladou proviennent de la laiterie Carrier à Vals Les Bains (07), les produits Léoncel de la laiterie GAEC de la Grange (26) Les pommes de terre fraîches sont de Lempis (07) Nos omelettes sont fraîches et françaises.