



RESTAURANT SCOLAIRE VILLENEUVE DE BERG

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
DU 06 AU 10	ROSETTE/CORNICHON HACHIS PARMENTIER PETIT SUISSE SUCRE <b>FRUIT DE SAISON</b>	SALADE DE RIZ SAUTE DE DINDE A LA DUONNAISE CAROTTES PERSILLEES EMMENTAL SALADE DE FRUITS	SALADE DE MACHE LASAGNES FROMAGE BLANC <b>FRUIT DE SAISON</b>	BETTERAVES MIMOSA <b>SAUTE DE PORC AUX MARRONS</b> <b>BOULGOUR BIO</b> YAOURT SUCRE <b>FRUIT DE SAISON</b>	SALADE D'ENDIVES AUX 2 FROMAGES GRATIN DE POISSON AU CURRY JULIENNE DE LEGUMES TOME GRISE GATEAU MARBRE MAISON
	<b>Menu orienté</b> POIS CHICHES EN SALADE <b>KEFTAS DE VOLAILLE MAROCAINE</b> SEMOULE PETIT SUISSE AROME SALADE DE FRUITS DE SAISON	ACCORAS DE MORUE <b>ROTI DE VEAU AU JUS</b> <b>PETITS POIS CAROTTES BIO</b> GOUDA MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>PATE DE CAMPAGNE DE PAYS</b> POT AU FEU (PALERON) LEGUMES ET PDT <b>FROMAGE BLANC AREILLADOU</b> CLEMENTINE	MACHE <b>CHIPOLATAS DE PAYS</b> FLAGEOLETS <b>TOMME DE VACHE AREILLADOU</b> <b>COMPOTE DE POIRE BIO</b>	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES FILET DE POISSON MEUNIERE POEEE MARIACHERE <b>YAOURT NATURE LEONCEL BIO POMME VERGER ECORESponsable</b>
DU 13 AU 17	ŒUF MIMOSA BROCHETTE DE DINDE GRATIN DE BLETTES CHANTENEIGE CLEMENTINE	SALADE DE CHOU FLEUR PERSILLEE <b>BŒUF BOURGUIGNON BIO</b> <b>POMMES VAPEUR</b> FROMAGE BLANC POIRE AU CHOCOLAT	SALADE VERTE KEBAB POMMES RUSTY VACHE QUI RIT FLAN VANILLE	FRIAND AU FROMAGE <b>ROTI DE PORC</b> HARICOTS VERTS ST NECTAIRE <b>COMPOTE DE POMME</b>	SALADE VERTE ET CROUTONS FILET DE CABILLAUD SAUCE BEURRE BLANC RIZ CREOLE <b>FROMAGE LEONCEL BIO</b> CLAFOUTIS MAISON
	DU 20 AU 24	BETTERAVE EN VINAIGRETTE STEAK HACHE SAUCE TOMATE PATES COUDES ET RAPE CAMEMBERT <b>POMME BIO VERGER ECORESponsable</b>	SALADE DE LENTILLES CUISSÉ DE POULET SALSIFIS A LA CREME KIRI BANANE	SALADE VERTE PIZZA PARTY PETIT SUISSE <b>FRUIT DE SAISON</b>	SALADE MELEE <b>BOMBINE MAISON</b> <b>FROMAGE BLANC AREILLADOU &amp; SPECULOOS</b>
DU 27 AU 31	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE FAGOTTINI AU JAMBON CRU AVEC RAPE EDAM CREME VANILLE	SALADE DE PDT AU THON MAISON ESCALOPE VIENNOISE POEEE MERIDIONALE CARRE LIGUEIL <b>FRUIT DE SAISON</b>	COGNOMBRE VINAIGRETTE SAUTE DE PINTADE GRAND MERE ŒUR DE BLE EMMENTAL <b>SALADE DE FRUITS</b>	RADIS ROSETTE BEURRE PARMENTIER AU BROCOLI MAISON <b>YAOURT FERMIER AUX FRUITS</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>TARTE AU SAUMON MAISON</b> DOS DE COLIN SAUCE SAFRANEE PETITS POIS SAMOS <b>COMPOTE DE POMME BIO</b>
	DU 03 AU 07	SALADE HARICOTS MAIS ET SURIMI FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE <b>POMMES VAPEUR</b> CAMEMBERT ECLAIR AU CHOCOLAT	TABOULE <b>BŒUF</b> CAROTTES RONDELE <b>FRUIT DE SAISON</b>	SALADE DU CHEF FILET DE HOKY EN SAUCE HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT	SALADE VERTE CASSOULET MAISON <b>TOMME FRAICHE AREILLADOU</b> LIEGEOIS CARAMEL
DU 10 AU 14					

INFOS

PRODUITS:

Toutes nos viandes  
sont françaises.

Les viandes et  
charcuteries locales  
proviennent de  
GINEYS - LAC

D'ISSARLES (07) et  
le bœuf BIO vient du  
DOMAINE DU  
SERRE A  
VILLENEUVE DE  
BERG (07).

TOUS NOS FRUITS  
DE SAISON (sauf  
banane, agrumes)  
SONT DE LA  
REGION DROME  
ARDECHE.

Les produits  
Areilladou  
proviennent de la

LAITERIE CARRIER A  
VALS LES BAINS  
(07), les produits  
Léoncel de la  
LAITERIE GAEC DE  
LA GRANGE (26), le  
yaourt fermier de

GAEC DE  
VILLENEUVE LES 3  
SOURCES A ST  
FELICIE (07)

Les pommes de  
terre fraîches sont  
de PATIFOL A  
LEMP (07).

Les compotes  
locales et bio  
viennent de  
CHARLES ET ALICE A  
ALLEX (26) et  
RHODACoop  
SARRAS (26).

Bonnes vacances!