



RESTAURANT SCOLAIRE SAINT REMEZE



La Rencontre du Goût en Octobre 2017

est notre invitation pour éveiller les papilles le temps d'un repas où nous souhaitons faire découvrir notre passion pour la cuisine. Pendant cet instant, nous emmenons les enfants dans l'univers des épices avec des recettes pétillantes.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
OCTOBRE 2017	DU 02 AU 06	SALADE D'HARICOTS VERTS ET MAIS RAVIOLIS GRATINES YAOURT FERMIER LES 3 SOURCES	P'TITS FARCIS DE VOLAILLE CAROTTES PERSILLEES CAMEMBERT ILE FLOTTANTE	SALADE PIEMONTAISE ROTI DE VEAU POELEE DE LEGUMES BANANE	CAKE POTIRON MAISON SAUCISSE DE PAYS LENTILLES DE PAYS POIRE	MACHE ET DES D'EMMENTAL GRATIN DE POISSON POMMES VAPEUR MOUSSE AU CHOCOLAT
	DU 09 AU 13	CAROTTES RAPEES AU CUMIN ESCALOPE VIENNOISE POELEE AUTOMNALE CAMEMBERT	SAUTE DE PORC AUX MARRONS ECRASE DE PDT AU PAPRIKA FROMAGE BLANC PRUNE	SALADE DE CONCOMBRE SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA RIZ PILAF FLAN VANILLE	VELOUTE DE COURGE AU CURCUMA FILET DE POISSON MEUNIÈRE HARICOTS BEURRE CAKE POIRE RAISIN ET CUMIN	SALADE COLESLAW AU CURRY STEAK HACHE MACARONI ET RAPE POMME
	RENCONTRE DU GOUT : Place aux épices!					
	DU 16 AU 20	STEAK DE VEAU SAUCE NORMANDE COQUILLETES AU BEURRE PETIT SUISSE SUCRE POIRE	PIZZA AU FROMAGE BOUCHEE AUX FRUITS DE MER JULIENNE DE LEGUMES SALADE DE FRUITS	DOS DE COLIN A LA CREME PUREE DE CELERI BRIE CREME CHOCOLAT	MESCLUN DE SALADES LASAGNES DE BŒUF MAISON YAOURT	TAJINE DE POULET SEMOULE AUX RAISINS TOMME GRISE COMPOTE DE POMMES

Sous réserve des approvisionnements.
Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises.

Les viandes et charcuteries locales proviennent de **GINEYS - LAC D'ISSARLES (07)**

et la volaille et les farcis locaux de **ROYAL BERNARD - GRANE (26)**

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 FELICIEN (07)**

Les pommes de terre fraîches sont de **PATIFOL A LEMPS (07)**. Les quenelles et raviolis sont de **SAINT JEAN - ROMANS (26)**,

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

Le bœuf BIO vient du **Domaine du Serre à Villeneuve de Berg (07)**