

Lundi 4 Centre de loisirs	Mardi 5 Centre de loisirs-Végétal	Mercredi 6 Centre de loisirs-Dinners	Jeudi 7 Centre de loisirs	Vendredi 8 Centre de loisirs
Velouté de courgettes et fromage fondu Tomates farcies Boulghour Fruit de saison	Taboulé Steak fromager Epinards béchamel Fromage Poire	Salade verte et dés de fromage Filet of fish Frites Muffin fourré chocolat	Salade de mâche et tomates Rôti de veau Carottes et courgettes persillées Fromage Beignet aux pommes	Salade de pomme de terre Tarte aux légumes et fromage maison Salade verte Fromage blanc au sucre
Lundi 11	Mardi 12 Marocain	Mercredi 13 Centre de loisirs	Jeudi 14 Rugby	Vendredi 15
Salade verte Blanquette de dinde Ebly Edam Fruits au sirop	Salade de lentilles corail et vertes Tajine maison végétarien Semoule Salade d'agrumes	Feuilleté au fromage Rosbif Poêlée méridionale Kiwi	Salade verte Cassoulet maison Yaourt	Jambon beurre Poisson frais selon arrivage du jour Gratin de brocolis Fromage Pomme des Cévennes
Lundi 18 Végétal	Mardi 19 Bio	Mercredi 20 Centre de loisirs	Jeudi 21 Drôme	Vendredi 22
Salade verte Schnitzel végétal Petits pois Yaourt nature sucré	Mocédoinne mayonnaise Boulettes de bœuf à la provençale Torsades Fromage Fruit de saison	Endives aux noix Œufs à la florentine Petits suisses aux fruits Pomme au four	Salade verte et dés de picodon Sauté de veau à la tomate Gratin dauphinois Compote à la framboise Nougat de Montélimar	Taboulé Poisson blanc sauce cocktail Haricots verts persillés Flan pâtisier
Lundi 25	Mardi 26 Terroir	Mercredi 27 Centre de loisirs	Jeudi 28 Local	Vendredi 29
Pizza Cordon bleu Ratatouille Fromage Poire du Vaucluse	Salade verte, croûtons et bleu Saucisse de Lozère Pomme de terre grenailles Yaourt vanille d'Ardèche	Cocktail de crudités Lasagne maison Fromage Salade de fruits maison	Carottes des sables et betteraves râpées Gardianne de taureau de Camargue Riz Canard des rizières Fromage Compote	Salade quinoa, mais, tomates, poivrons Poisson frais selon arrivage du jour Poêlée de légumes printaniers Flan caramélisé

Origine des viandes : France Appellation d'origine contrôlée ou protégée : Produits issus d'un ESAT : Etablissement de soin et d'aide par le travail

Produits local ou de proximité : Produits issus de l'agriculture biologique :



Mathieu LACAN s'est installé sur Vauvert en 2016 en tant qu'éleveur de bovins de race Angus, race de viande écossaise réputée pour son persillage et son goût caractéristique. Il mène son troupeau en plein air intégral, le tout en Agriculture Biologique. Il propose également des volailles de chair : Poulets, Pintades et Chapons en période de fêtes.

En 2018, il a diversifié son activité en s'associant avec Bernard POUJOL et devient également riziculteur avec une méthode asiatique ancestrale qu'ils sont les seuls à pratiquer en Europe : Leurs canards déshercent les rizières biologiques au cœur des marais de Saint-Gilles, ce qui donne à ce riz un goût très original qui fait sa réputation et que les enfants découvriront le 28 mars.

Pour plus d'informations, vidéos, actualités : <http://www.canard-desrizieres.fr>

L'Angus LACAN



Nom :
 Prénom :
 Commune :
 Ecole :
 Classe :
 Instituteur/trice :

Date limite de réservation au tarif préférentiel pour les repas de ce mois : le 22 Mars 2019		Avril 2019	
L	01/04/2019	L	01/04/2019
M	02/04/2019	M	02/04/2019
M	03/04/2019	M	03/04/2019
J	04/04/2019	J	04/04/2019
V	05/04/2019	V	05/04/2019
S	06/04/2019	S	06/04/2019
D	07/04/2019	D	07/04/2019
L	08/04/2019	L	08/04/2019
M	09/04/2019	M	09/04/2019
M	10/04/2019	M	10/04/2019
J	11/04/2019	J	11/04/2019
V	12/04/2019	V	12/04/2019
S	13/04/2019	S	13/04/2019
D	14/04/2019	D	14/04/2019
L	15/04/2019	L	15/04/2019
M	16/04/2019	M	16/04/2019
M	17/04/2019	M	17/04/2019
J	18/04/2019	J	18/04/2019
V	19/04/2019	V	19/04/2019
S	20/04/2019	S	20/04/2019
D	21/04/2019	D	21/04/2019
L	22/04/2019	L	22/04/2019
M	23/04/2019	M	23/04/2019
M	24/04/2019	M	24/04/2019
J	25/04/2019	J	25/04/2019
V	26/04/2019	V	26/04/2019
S	27/04/2019	S	27/04/2019
D	28/04/2019	D	28/04/2019
L	29/04/2019	L	29/04/2019
M	30/04/2019	M	30/04/2019

Total règlement :
 Chèque :
 Espèce :

Nom :
 Prénom :
 Commune :
 Ecole :
 Classe :
 Instituteur/trice :

Date limite de réservation au tarif préférentiel pour les repas de ce mois : le 22 Février 2019		Mars 2019	
V	01/03/2019	V	01/03/2019
S	02/03/2019	S	02/03/2019
D	03/03/2019	D	03/03/2019
L	04/03/2019	L	04/03/2019
M	05/03/2019	M	05/03/2019
M	06/03/2019	M	06/03/2019
J	07/03/2019	J	07/03/2019
V	08/03/2019	V	08/03/2019
S	09/03/2019	S	09/03/2019
D	10/03/2019	D	10/03/2019
L	11/03/2019	L	11/03/2019
M	12/03/2019	M	12/03/2019
M	13/03/2019	M	13/03/2019
J	14/03/2019	J	14/03/2019
V	15/03/2019	V	15/03/2019
S	16/03/2019	S	16/03/2019
D	17/03/2019	D	17/03/2019
L	18/03/2019	L	18/03/2019
M	19/03/2019	M	19/03/2019
M	20/03/2019	M	20/03/2019
J	21/03/2019	J	21/03/2019
V	22/03/2019	V	22/03/2019
S	23/03/2019	S	23/03/2019
D	24/03/2019	D	24/03/2019
L	25/03/2019	L	25/03/2019
M	26/03/2019	M	26/03/2019
M	27/03/2019	M	27/03/2019
J	28/03/2019	J	28/03/2019
V	29/03/2019	V	29/03/2019
S	30/03/2019	S	30/03/2019
D	31/03/2019	D	31/03/2019

Total règlement :
 Chèque :
 Espèce :