

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE DU 6 NOVEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2023

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
BETTERAVES BIO	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE POIS CHICHES	SAUCISSON À L'AIL
SAUCE CARBONARA	STROGANOFF DE CHAMPIGNONS ET HARICOTS DOUXES	CORDON BLEU DE DINDE	FILET DE POISSON MSC
MACARONIS BIO	RIZ IGP CRÉOLE	CHOU-FLEUR BIO	POTIRON LOCAL
FROMAGE BLANC NATURE	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	DONUTS	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
SALADE DE LENTILLES	SALADE VERTE	CHOU FLEUR EN SALADE	ROSETTE
SAUTÉ DE POULET	RÔTI DE PORC	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	POISSON MSC SAUCE CURRY
CAROTTES	POMMES VAPEUR	FROMAGE BLANC NATURE	BROCOLIS
GOUDA	VACHE QUI RIT	FRUIT DE SAISON BIO	SAINT PAULIN
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT		GÂTEAU
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES	FRIAND AU FROMAGE	COLESLAW	POTAGE
PAELLA VÉGÉTARIENNE	POT AU FEU	ÉMINCÉ DE DINDE AU JUS	BEIGNET DE POISSON
MIMOLETTE	LÉGUMES DU POT	POLENTA	COQUILLETTES BIO
MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC	FRAIDOU	YAOURT SUCRÉ
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 décembre
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE POIS CHICHES
SAUTÉ DE DINDE	OMELETTE AU FROMAGE	HACHIS PARMENTIER	JAMBON BRAISÉ
SEMOULE BIO	TORTIS BIO	CAMEMBERT	BUTTERNUT
CANTAL AOP	YAOURT BIO	FLAN CAMEMERT	EMMENTAL
FRUIT DE SAISON	COOKIE	FLAN CAMEMERT	COMPOTE DE FRUITS
lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
BETTERAVES BIO	SALADE VERTE	CÉLÉRI RÉMOULADE	PIZZA AU FROMAGE
TARTIFLETTE	BŒUF BOURGUIGNON	GRATIN DE PÂTES	MARMITE DE COLIN MSC
FROMAGE BLANC NATURE	MIMOLETTE	YAOURT NATURE	CAROTTES À L'OIGNON
FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	COMPOTE DE FRUITS	EMMENTAL
			FRUIT DE SAISON
lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
HARICOTS BEURRE EN SALADE	SALADE D'ENDIVES	CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE
ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	SAUTÉ DE POULET	QUENELLES ST JEAN	POISSON MEUNIÈRE
LENTILLES	PURÉE DE PATATES DOUCES	BROCOLIS	TORTIS BIO
KIRI	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON	FRUIT AU SIROP	CRÈME PRALINÉ	COMPOTE DE FRUITS
lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
SALADE DE PÂTES	CAROTTES RÂPÉES	CROISSILLON CHAMPIGNONS	JAMBON CRU
ŒUF	PAUPIETTE DE VEAU	ÉMINCÉ DE DINDE AUX MARRONS	FILET DE COLIN MSC
FLORENTINE	SEMOULE	POMMES DAUPHINE	RIZ IGP AUX LÉGUMES
FROMAGE BLANC NATURE	MIMOLETTE	EMMENTAL	YAOURT AROMATISÉ
FLAN CAMEMERT	COMPOTE DE FRUITS	BÛCHE PÂTISSIERE	FRUIT DE SAISON

Légende :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELISES

PRODUITS LOCAUX

MSC = PECHE DURABLE

INFOS PRODUITS

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). Les Pommes de terre locales sont de Patifol à LEMPS (07). NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26). Les produits laitiers Léoncel (locaux et bio) sont du Gaec de la Grange à LEONCEL (26). Les Areilladou proviennent de la laiterie Carrier à VALS LES BAINS (07).



Dans le cadre de la loi Egalim (Loi n° 2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) notre service achats, notre acheteur régional et notre gérant travaillent au quotidien sur l'approvisionnement en circuits courts de produits durables et bio. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.egalimapi.com

