

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE Du 8 novembre au 17 décembre 2021

lundi 8 novembre	mardi 9 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
POTAGE DE LEGUMES	BETTERAVES EN SALADE	FERIE	SALADE DE BLE
EMINCE DE DINDE EN FRICASSEE (CHAMPIGNONS)	STEAK HACHE SAUCE TOMATE		POISSON PANE
SEMOULE COUSCOUS	GRATIN DE POTIRON		HARICOTS VERTS SAUTES
YAOURT	FROMAGE		FROMAGE BLANC BIO
FRUIT DE SAISON	CREME AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON
lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	FAUX
PIZZA AU FROMAGE	SALADE DE CHOU FLEUR TOMATE PERSIL	MACHE AU FROMAGE	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC
OMELETTE NATURE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE MOUTARDE	ROTI DE PORC AU JUS (ARDECHE GINEYS)	BRANADE DE POISSON
PETIT POIS A LA FRANÇAISE	LENTILLES AU JUS	POMMES RÖSTI	
CAMEMBERT	PETIT SUISSSE AU FRUIT	EMMENTAL	BRIE
COMPOTE POMME FRAISE	KIWI	MANDARINE	TARTE AUX POMMES
mardi 3 janvier	mercredi 4 janvier	vendredi 6 janvier	samedi 7 janvier
TERRINE DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL	ENDIVES MIMOLETTE	MELI MELO DE CEREALE EN SALADE (BOULGOUR QUINOA RIZ BLE LEGUMES)	LAITUE
BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE TOMATE	GRATIN DE POISSON	HAUT DE CUISSE ROTIE	SAUTE DE BŒUF A LA MOUTARDE
COQUILLETES BIO	HARICOTS VERTS SAUTES	POEELE CAMPAGNARDE	PDT VAPEUR
YAOURT PETIT LEONCEL BIO	CAMEMBERT	ST PAULIN	YAOURT SUCRE
POIRE	LIEGEOIS VANILLE	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	vendredi 13 janvier	samedi 14 janvier
FRIAND AU FROMAGE	POTAGE DE POTIRON	ENDIVES EN SALADE EMMENTAL	SALADE COLESLAW
ROTI DE VEAU A L'ESTRAGON	LASAGNES BOLOGNAISE	NUGGETS DE BLE	DOS DE COLIN A LA CREME
CAROTTES VICHY		POEELE DE MAIS CAROTTES POIVRONS	RIZ JAUNE BIO
CANTADOU	YAOURT AREILLADOU LOCAL	EMMENTAL	EDAM
FRUIT DE SAISON	GATEAU AUX POMMES	COMPOTE DE FRUIT	KIWI
mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	vendredi 20 janvier	samedi 21 janvier
BETTERAVES EN SALADE	SALADE PDT	CAROTTES RAPEES	LAITUE ET CROUTONS
CHIPOLATAS AUX HERBES (GINEYS)	POISSON MEUNIERE	CHEESE BURGER	QUENELLES SOUFFLES AUX LEGUMES
FARFALLES	HARICOTS VERTS A L'AIL	POMMES DUCHESSE	JULIENNE DE LEGUMES
YAOURT LES TROIS SOURCES (LOCAL)	VACHE QUI RIT	FROMAGE	CANTAL
CLEMENTINE	SALADE DE FRUITS	FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON
mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	vendredi 27 janvier	samedi 28 janvier
BATAVIA ET CROUTONS	TERRINE DE CAMPAGNE	 REPAS DE NOËL	CELERI REMOULADE
SAUTE DE BŒUF A LA PROVENÇALE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE		FILET DE POISSON SAUCE TOMATE
POMMES RÖSTI	TRIO DE LEGUMES		GRATIN DE CHOU-FLEUR
CANTAFRAIS	CAMEMBERT		FROMAGE
FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON LOCAL		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 Gaecc 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