


DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE DU 8 JANVIER AU 16 FÉVRIER 2024

lundi 8 janvier	mardi 9 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier	<i>Légende :</i>
BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE LENTILLES	PIZZA	REPAS VEGETARIEN
SAUCE CARBONARA	CURRY DE HARICOTS ROUGES	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	MÉDAILLON DE MERLU MSC	PRODUITS BIO
MACARONI BIO	RIZ IGP CRÉOLE	HARICOTS VERTS	CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	PRODUITS LABELISES
FROMAGE BLANC	TOMME NOIRE	BÛCHETTE LAIT MELANGE	YAOURT NATURE	PRODUITS LOCAUX
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON	MSC = PECHE DURABLE
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier	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).
FRIAND AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES	SALADE VERTE	TABOULÉ D'HIVER	
SAUTÉ DE POULET	ÉMINCÉ DE PORC	CURRY DE PATATES DOUCES, BROCOLIS ET POIS CHICHES	MARMITE DE COLIN MSC	
PURÉE DE POTIRON	POLENTA	RIZ PILAF IGP	CAROTTES VICHY	
GOUDA	BLEU	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC	
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	CAKE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier	
SALADE DE POIS CHICHES	CAROTTES RÂPÉES	SAUCISSON SEC	CHOU ROUGE RÂPÉ	
OMELETTE	SAUTÉ DE DINDE À LA TOMATE	POT AU FEU	BEIGNET DE POISSON	
POËLÉE DE LÉGUMES	POMMES DAUPHINE	LÉGUMES POT AU FEU	MACARONIS BIO	
MIMOLETTE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	BRIE	
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	
lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 1 février	vendredi 2 février	
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE COQUILLETES BIO	SALADE VERTE	
SAUTÉ DE BŒUF	QUENELLE BÉCHAMEL	FILET DE COLIN MSC	HACHIS PARMENTIER	
SEMOULE BIO	CAROTTES PERSILLÉES	ÉPINARDS À LA CRÈME	EMMENTAL	
FROMAGE BLANC NATURE	PETIT MOULÉ	YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	
lundi 5 février	mardi 6 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février	
SALADE COLESLAW	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE VERTE	FRIAND AU FROMAGE	
LASAGNES ÉPINARDS CHÈVRE	BŒUF BOURGUIGNON	TARTIFLETTE	GRATIN DE COLIN MSC	
FROMAGE BLANC	EBLY	YAOURT NATURE	HARICOTS VERTS	
GÂTEAU	MIMOLETTE	CRÈME DESSERT CARAMEL	YAOURT AROMATISÉ	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février	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
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES	CAROTTES RÂPÉES	SALADE VERTE	
CHIPOLATA AUX HERBES	BOULETTES DE BŒUF	OMELETTE	PAVÉ DE HOKI MSC	
LENTILLES	RIZ IGP CRÉOLE	TAJINE DE LÉGUMES D'HIVER	MACARONIS BIO	
BRIE	FROMAGE BLANC	TOMME NOIRE	YAOURT SUCRÉ	
FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	

