

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE Du 2 septembre au 22 octobre 2021

api
conception Créap

lundi 30 août

mardi 31 août

jeudi 2 septembre

vendredi 3 septembre



MAIS & TOMATES EN SALADE
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE
PROVENÇALE
RIZ PILAF BIO
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

MELON
FILET DE POISSON PANÉ
RATATOUILLE
FROMAGE BLANC
MUFFIN AU CHOCOLAT

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).

lundi 6 septembre

mardi 7 septembre

jeudi 9 septembre

vendredi 10 septembre

PASTEQUE
ROTI DE PORC AU THYM (ARDECHE GYNES)
RÖSTI DE LEGUMES
CAMEMBERT
COMPOTE POMME BIO

SALADE DE CHOU FLEUR TOMATE
PERSIL
RAVIOLIS AUX 4 FROMAGES
EMMENTAL RAPE
YAOURT
NECTARINE

COURGETTE A LA FETA
ESCALOPE DE POULET SAUCE
MOUTARDE
PETIT POIS PDT
EMMENTAL
PRUNE

JAMBON BLANC BEURRE
DOS DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE
POELEE DE LEGUMES PIPERADE
FROMAGES FRAIS
TARTE AUX POMMES

lundi 13 septembre

mardi 14 septembre

jeudi 16 septembre

vendredi 17 septembre

SALADE VERTE
BOULETTES DE BŒUF SAUCE
TOMATE
SPAGHETTIS BIO
BRIE
GLACE

FRIAND AU FROMAGE
POISSON MEUNIÈRE
RATATOUILLE
YAOURT PETIT LEONCEL BIO
MELON

TOMATES BASILIC OIGNON
DAUBE PROVENÇALE LOCALE
SEMOULE BIO
ST PAULIN
LIEGEOIS AU CHOCOLAT

SALADE DE POIS CHICHE
QUENELLE NATURE SAUCE AUREOLE (ST JEAN)
CAROTTES SAUTÉES
PETIT SUISSE
RAISIN

lundi 20 septembre

mardi 21 septembre

jeudi 23 septembre

vendredi 24 septembre

HARICOTS VERTS/ŒUF EN
SALADE
CUISSÉ DE POULET RÔTI
GRATIN DAUPHINOIS
CANTADOU
POMME

FEUILLE DE CHÊNE MAÏS
LASAGNES BOLOGNAISE
YAOURT AREILLADOU LOCAL
ÉCLAIR AU CHOCOLAT

CRÊPE AU FROMAGE
GALETTE DE QUINOA PROVENÇALE
DUO DE COURGETTES A LA
PROVENÇALE
EMMENTAL
PRUNE

SALADE COLESLAW
PAVÉ DE COLIN MSC GRATINÉ
PURÉE DE POIS CASSÉ
EDAM
SALADE DE FRUITS TROPICAUX

lundi 27 septembre

mardi 28 septembre

jeudi 30 septembre

vendredi 1 octobre

BETTERAVES BIO EN SALADE
JAMBON BRAISÉ IGP
CŒUR DE BLÉ
YAOURT LES TROIS SOURCES (LOCAL)
COMPOTE DE POMMES/FRAISE

LAITUE / CROUTONS
DOS DE COLIN MSC SAUCE CITRON
BEIGNET DE CHOU FLEURS
VACHE QUI RIT
FRUIT DE SAISON BIO

CONCOMBRE & TOMATE AUX ÉPICES & CORIANDRE
COUSCOUS AU POULET
SEMOULE BIO
FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON

SALADE DE LENTILLES
ŒUF DUR EN BÉCHAMEL
JULIENNE DE LÉGUMES
GOUDA
GATEAU AU CHOCOLAT &
AMANDES

lundi 4 octobre

mardi 5 octobre

jeudi 7 octobre

vendredi 8 octobre

CAROTTES RAPEES
BOLOGNAISE VEGETALE
SPAGHETTIS BIO RAPE
CANTAL FRAIS
FLAN VANILLE

TERRINE DE CAMPAGNE (LOCAL GYNES)
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE
FORESTIERE
HARICOTS VERTS SAUTES
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON

BATAVIA AUX CROUTONS
GOULASCH (LOCAL)
ECRASE DE PDT (LOCAL PATIFOL)
ST MORET
FRUIT DE SAISON

SALADE MEXICAINE (HARICOTS
ROUGES)
POISSON MEUNIÈRE
BROCOLIS SAUTES
LAITAGE
TARTE AUX POMMES

lundi 11 octobre

mardi 12 octobre

jeudi 14 octobre

vendredi 15 octobre

ARDECHE

ENDIVES ET MIMOLETTE
STEAK HACHE SAUCE TOMATE
POMMES DAUPHINES
KIRI
COMPOTE DE POMME POIRE

POMELOS ET SUCRE
PAVE FROMAGER
PETITS POIS CAROTTES BIO
PETIT LEONCEL BIO
CHOU VANILLE

POTAGE DE LEGUME
BOMBINE ARDECCHOISE
MELANGE CEREALES BIO (BOULGOUR RIZ EBLV)
LAITAGE
FRUIT DE SAISON

CAKE A LA CAROTTE
DOS DE COLIN MSC AU CURRY
GRATIN DE CHOU FLEUR
EDAM BIO
RAISIN

lundi 18 octobre

mardi 19 octobre

jeudi 21 octobre

vendredi 22 octobre

GUACAMOLE ET TORTILLA
CHILI CON CARNE BIO
RIZ BIO
LAITAGE VANILLE
SALADE DE FRUITS ACAPULCO

SALADE VERTE

FIDEUA ESPAGNOLE
ST MORET
FLAN PATISSIER

NEMS AU POULET

RIZ CANTONNAIS BIO VEGETARIEN
FROMAGE BLANC
PECHE ET LITCHIS AU SIROP

SALADE VERTE BIO

CHEESEBURGER
POTATOES
CHEDDAR
CREME DESSERT

RENCONTRES DU GOUT : VOYAGEONS A TRAVERS LA CUISINE!

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