

# DANS VOTRE RESTAURANT

## Du 03 janvier au 03 février 2023

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	<b>CAROTTES RAPEES</b> OMELETTE AU FROMAGE <b>PUREE DE POTIRON</b> MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>BETTERAVES BIO</b> <b>HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE</b> POMMES GRENAILLES  <b>GALETTE DES ROIS</b>	SALADE DE PATES FILET DE POISSON MEUNIERE <b>BROCOLIS BIO PERSILLES</b> YAOURT NATURE
lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
JAMBON CORNICHON <b>EMINCE DE POULET AU CURRY</b> <b>CAROTTES BIO</b> <b>ORANGE BIO</b>	PIZZA AU FROMAGE <b>FILET DE COLIN MSC SAUCE SAFRAN</b> EPINARDS A LA CREME COMPOTE DE FRUITS	POMELOS <b>SAUTE DE PORC IGP MONTAGNE</b> <b>SEMOULE BIO</b> PETIT SUISE SUCRE	SALADE DE LENTILLES QUENELLES NATURE SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES RAVIOLIS SAUCE TOMATE KIWI	TABOULE <b>SAUTE DE DINDE FORESTIER</b> <b>GRATIN DE CHOU FLEUR BIO</b> LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE VERTE <b>CROZIFLETTE SANS LARDON</b> <b>BANANE BIO</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b> THON SAUCE TOMATE <b>RIZ IGP CAMARGUE</b> FROMAGE BLANC SUCRE
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
SALADE DE MACHE LASAGNES VEGETARIENNES CREME VANILLE	ŒUF MIMOSA <b>GOULASH HONGROISE DE BŒUF</b> BOULGOUR COCKTAIL DE FRUITS	TARTE AU FROMAGE <b>SAUCISSE DE PAYS</b> <b>PUREE DE POTIRON</b> CLEMENTINE	<b>SALADE DE RIZ</b> POISSON PANE GRATIN DE LEGUMES <b>FRUIT DE SAISON</b>
lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février	vendredi 03 février
<b>SALADE DE BETTERAVES BIO</b> CUISSSE DE POULET AUX HERBES POMMES DAUPHINES COMPOTE DE FRUITS	<b>SALADE ASIATIQUE</b> <b>PORC AU CAMEL</b> <b>RIZ CANTONNAIS</b> <b>LITCHIS</b>	SALADE VERTE AUX CROUTONS OMELETTE GRATIN DE BROCOLIS <b>CHANDELEUR: CREPES</b> 	CROISILLON AU FROMAGE <b>DOS DE COLIN MSC EN SAUCE</b> <b>PATES BIO</b> <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

### Légende :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELLISES

PRODUITS LOCAUX

Repas à thème

### INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - IAC 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 Arelladou 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](http://www.egalimapi.com)