

DANS VOS RESTAURANTS SCOLAIRES DU 4 SEPTEMBRE AU 20 OCTOBRE 2023

lundi 4 septembre	mardi 5 septembre	jeudi 7 septembre	vendredi 8 septembre
MELON	OMELETTE NATURE	CONCOMBRE	FILET DE MERLU
ESCALOPE VIENNOISE	COURGETTES BRAISÉES	MACARONIS AU JAMBON	HARICOTS VERTS
LENTILLES	TOMME NOIRE		GOUDA
COMPOTE DE FRUITS BIO	PASTÈQUE	CRÈME À LA PISTACHE	ECLAIR AU CHOCOLAT
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
COUSCOUS	CAROTTES RÂPÉES	ŒUF DUR	TABOULÉ
SEMOULE BIO	RÔTI DE PORC	PAVE FROMAGER	COLOMBO DE POISSON MSC
FRAIDOU	RIZ IGP	BROCOLIS AUX OIGNONS	PRINTANNIÈRE DE LÉGUMES
DONUTS	YAOURT NATURE	GÂTEAU	FRUIT DE SAISON
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
SALADE DE TOMATES	FILET DE COLIN MSC	FRIAND AU FROMAGE	PILON DE POULET ROTI
PAELLA AU POISSON	COURGETTES SAUTÉES	SAUTÉ DE BŒUF À LA CAROTTE	RATATOUILLE
CRÈME DESSERT VANILLE	PETIT SUISSE	SEMOULE BIO	KIRI
	GATEAU	FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
PIZZA	SALADE VERTE AU MAÏS	JAMBON BRAISÉ	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE
FILET DE MERLU MSC SAUCE SETRAGON	TORTELLINIS ÉPINARDS	ECRASE DE POMME DE TERRE	PETITS POIS
RIZ IGP		YAOURT AUX FRUITS	CANTAL AOP
FRUIT AU SIROP	LIÉGEOIS VANILLE	COOKIE	FRUIT DE SAISON
lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
CHOU-FLEUR À L'ÉCHALOTE	TABOULÉ	MACEDOINE DE LÉGUMES	POISSON À LA BORDELAISE
SAUTÉ DE BŒUF AUX POIVRONS	AIGUILLETES DE POULET FAÇON ROUGAIL	OMELETTE AUX OIGNONS	RATATOUILLE
POMMES VAPEUR	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORTIS BIO	YAOURT BIO
FLAN NAPPÉ CARAMEL	CROISSON À LA POMME	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
COLOMBO DE POISSON MSC	RÔTI DE PORC AU MIEL	FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVE RAPE
RIZ PILAF	LENTILLES	ŒUF DUR	LASAGNE BOLOGNAISE
COULOMMIERS	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FLORENTINE	
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	DONUTS	CRÈME AU CHOCOLAT
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
PIZZA	SAUTÉ DE BŒUF À LA MOUTARDE	COLESLAW	FILET DE COLIN MSC
TAJINE DE LÉGUMES	TORTIS BIO	SAUTÉ DE POULET	DUO DE CHOUX
SEMOULE BIO	BLEU	CŒUR DE BLÉ	YAOURT
FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON	CROISSON ABRICOT

LEGENDE :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELLISES

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 Léonce! (locaux et bio) sont du Gac 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

