

DANS VOS RESTAURANTS SCOLAIRES DU 6 NOVEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2023

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
BETTERAVES BIO	STROGANOFF DE CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES	SALADE DE POIS CHICHES	FILET DE POISSON MSC
SAUCE CARBONARA	RIZ IGP CRÉOLE	CORDON BLEU DE DINDE	POTIRON LOCAL
MACARONIS BIO	TOMME NOIRE	CHOU-FLEUR BIO	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	DONUTS	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
SAUTÉ DE POULET	SALADE VERTE	CHOU FLEUR EN SALADE	ROSETTE
CAROTTES	RÔTI DE PORC	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	POISSON MSC SAUCE CURRY
GOUDA	POMMES VAPEUR	FRUIT DE SAISON BIO	BROCOLIS
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT		GÂTEAU
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES	POT AU FEU	COLESLAW	BEIGNET DE POISSON
PAELLA VÉGÉTARIENNE	LÉGUMES DU POT	ÉMINCÉ DE DINDE AU JUS	COQUILLETES BIO
	FROMAGE BLANC	POLENTA	YAOURT SUCRÉ
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	TARTE AU POMMES
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 décembre
SAUTÉ DE DINDE	SALADE VERTE	JAMBON BRAISÉ	CRÊPE AU FROMAGE
SEMOULE BIO	OMELETTE AU FROMAGE	BUTTERNUT	ROTI DE PORC
CANTAL AOP	TORTIS BIO	EMMENTAL	POÊLÉE DE LÉGUMES
FRUIT DE SAISON	COOKIE	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
BETTERAVES BIO	SALADE VERTE	CÉLÉRI RÉMOULADE	MARMITE DE COLIN MSC
TARTIFLETTE	BŒUF BOURGUIGNON	GRATIN DE PÂTES	CAROTTES À L'OIGNON
FRUIT DE SAISON	RIZ IGP CRÉOLE	COMPOTE DE FRUITS	EMMENTAL
	FLAN PÂTISSIER		FRUIT DE SAISON
lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
HARICOTS BEURRE EN SALADE	SAUTÉ DE POULET	CAROTTES RAPEES	POISSON MEUNIÈRE
ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	PURÉE DE PATATES DOUCES	QUENELLES ST JEAN	TORTIS BIO
LENTILLES	YAOURT NATURE	BROCOLIS	COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON	FRUIT AU SIROP	CRÈME PRALINÉ	COMPOTE DE FRUITS
lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
SALADE DE PÂTES	PAUPIETTE DE VEAU	CROISSILLON CHAMPIGNONS	BOLOGNAISE DE LENTILLES
ŒUF	SEMOULE	ÉMINCÉS DE DINDE AUX MARRONS	RIZ IGP AUX LÉGUMES
FLORENTINE	MIMOLETTE	POMMES DAUPHINE	YAOURT AROMATISÉ
FLAN CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	BÛCHE PÂTISSIERE	FRUIT DE SAISON

LEGENDE :

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 Gae 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

