

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Du 7 novembre au 16 décembre 2022

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE CARBONARA COQUILLETES CAMEMBERT BIO	SALADE VERTE FILET DE POULET LENTILLES COOKIE	SALADE DE MACHE AUX CROUTONS COUSCOUS VEGETARIEN SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS SAMOS	FÉRIÉ
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
TABOULE POULET TEX MEX PUREE DE CAROTTES COMPOTE DE FRUITS	FEUILLETÉ AU FROMAGE QUENELLES NATURES ST JEAN SAUCE TOMATE BROCOLIS YAOURT LEONCEL BIO	MAIS VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO TARTE AUX POMMES	CAROTTES RAPÉES DOS DE COLIN MSC POMMES DAUPHINE EMMENTAL BIO
lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
MACÉDOINE DE LÉGUMES OMELETTE POMMES VAPEUR PETIT SUISSE BIO	SALADE MÉLÉE CUISSÉ DE POULET AUX HERBES BOULGOUR COMPOTE DE FRUITS	REPAS DES PETITS SUPPORTERS JAMBON BLANC PIZZA AU FROMAGE HARICOTS VERTS BIO FROMAGE BLANC AREILLADOU	SALADE COMPOSÉE PAUPIETTE DE VEAU HARICOTS BLANCS LIEGEOIS
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
TABOULE PAVÉ FROMAGER PURÉE DE POTIRON BANANE BIO	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU PÂTES GOUDA	SALADE VERTE PORC IGP MONTAGNE AUX OLIVES RIZ IGP CAMARGUE BEIGNET AU CHOCOLAT	ŒUF MIMOSA DOS DE LIEU MSC BRUNOISE DE LÉGUMES PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
SALADE DE POMMES DE TERRE AIGUILLETES DE VOLAILLE AU CURRY CHOU-FLEUR FROMAGE BLANC	POMELOS SAUCISSE D'ARDÈCHE ROSTI DE LÉGUMES COMPOTE DE FRUITS BIO	SALADE VERTE AU MAIS GRATIN DE PÂTES AUX LARDONS CARRÉ FRAIS	SALADE COLESLAW QUENELLES NATURES ST JEAN SAUCE HARICOTS BEURRE CRÈME DESSERT CHOCOLAT
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE RAVIOLIS AU BŒUF COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE LENTILLES MIJOTÉ DE LÉGUMES RIZ IGP CAMARGUE TARTARE	MENU DE NOEL	CAROTTES RÂPÉES COLIN MSC SAUCE CITRON SEMOULE BIO COMTÉ BIO

Légende :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELLISÉS

PRODUITS LOCAUX

Repas à thème

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 Patfol 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).



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