

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Du 24 avril au 02 juin 2023

lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
COLESLAW	FRIAND AU FROMAGE	SALADE COMPOSÉE	CONCOMBRE À LA BULGARE
HACHIS	ESCALOPE DE DINDE	OMELETTE AUX FINES HERBES	GRATIN DE PENNE
PARMENTIER	CAROTTES PERSILLEES	RIZ A LA TOMATE	AU POISSON
FRUIT DE SAISON	LAITAGE	FROMAGE	COMPOTE
lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FERIE	ROSETTE BEURRE	SALADE ET OEUF DUR	TABOULE
	AIGUILLETES DE POULET AU CURRY	CHILI SIN CARNE	FILET DE POISSON SAUCE CITRON
	HARICOTS BEURRE	RIZ	EPINARDS À LA CREME
	LAITAGE	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT
lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FERIE	SALADE DE LENTILLES	MACEDOINE DE LÉGUMES	RADIS CROQUE SEL
	LASAGNES	CHIPOLATAS	FILET DE POISSON SAUCE CITRON
	VÉGÉTARIENNES	BROCOLIS PERSILLADE	TORTIS
	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUART + NUTELLA	COMPOTE
lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
SALADE FROMAGERE	QUICHE	FERIE	SALADE MELEE
QUENELLES A LA TOMATE	TOMATES FARCIES		FILET DE POISSON À LA PROVENÇALE
HARICOTS VERTS	RIZ		POMME DAUPHINES
LAITAGE	FRUIT DE SAISON		FROMAGE
lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
SALADE DE TOMATES MOZZA	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	SALADE DE PATES	JAMBON + OLIVES
SAUTE DE PORC	ROTI DE DINDE A L'ANCIENNE	OMELETTE AU FROMAGE	BRANDADE DE POISSON
MACARONIS	COEUR DE BLÉ	COURGETTES PIPERADE	FRUIT DE SAISON
LAITAGE	FROMAGE	TARTE AUX POMMES	
lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
FERIE	SALADE DE POIS CHICHE	GASPACHO	FRIAND HOT DOG
	PANÉ DU FROMAGER	PAELLA	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
	PURÉE DE LÉGUMES	FROMAGE	HARICOTS VERTS
	MOUSSE AU CHOCOLAT	ORANGE	FRUIT DE SAISON

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 - 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).



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

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Du 05 juin au 07 juillet 2023

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 - 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 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
BETTERAVES EN SALADE	OEUF MAYO	FEUILLETE AU FROMAGE	HARICOTS VERTS EN SALADE
SAUTE DE BŒUF MARENGO	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES	FILET DE LIEU AU PESTO
POMMES VAPEUR	FROMAGE	CAROTTES BIO	PÂTES
FRUIT DE SAISON		LAITAGE	COOKIE
lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
TABOULÉ	SALADE DE CONCOMBRE	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES
JAMBON CUIT	RAVIOLIS	AIGUILLETES DE POULET	GRATIN DE COEUR DE BLÉ
BROCOLIS	À LA TOMATE	PURÉE MAISON	AUX CHAMPIGNONS
FROMAGE	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	LAITAGE
lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
MACEDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	ROSETTE	PASTEQUE
PATES BIO	OMELETTE AU FROMAGE	POULET RÔTI	ZARZUELA
A LA CARBONARA	RATATOUILLE	CAROTTES	RIZ
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	LAITAGE	FROMAGE
lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
TOMATES EN SALADE	SALADE NICOISE	MELON	TABOULÉ
ROTI DE PORC FROID	CHILI CON CARNE	GRATIN DE PÂTES	POISSON PANÉ
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	RIZ	AUX COURGETTES	HARICOTS VERTS
YAOURT A BOIRE	FROMAGE	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet
JAMBON	PASTEQUE	MELON	TOMATE-MOZZA
SAUTÉ DE VOLAILLE	CHEESE BURGER	PIZZA AU FROMAGE	BRANDEDE
CAROTTES PERSILLADE	POMMES DAUPHINES		DE POISSON
FRUIT DE SAISON	LAITAGE	GAUFRE	FRUITS AU SIROP



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