

DANS VOS RESTAURANTS SCOLAIRES DU 29/04 au 07/06/2024

lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
SALADE DE POIS CHICHES	GRATIN DE PÂTES	SALADE DE POMMES DE TERRE	PILON DE POULET TEXANE
FILET DE HOKI MSC SAUCE ANETH		SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	CŒUR DE BLÉ
CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIK		COURGETTES	TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU	COMPOTE DE FRUITS
lundi 6 mai	mardi 7 mai	jeudi 9 mai	vendredi 10 mai
BOLOGNAISE DE BŒUF	SALADE DE TOMATES	FÉRIÉ	PONT
TORTIS	FILET DE DINDE		
YAOURT AUX FRUITS	RIZ IGP		
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE		
lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
SALADE DE LENTILLES	CHIPOLATAS AUX HERBES	CAROTTES RÂPÉES	POISSON PANÉ
SAUTÉ DE POULET AU CURRY	POMMES VAPEUR	BOLOGNAISE DE LENTILLES	FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL
PUREE DE BROCOLIS	FROMAGE BLANC	TORTIS	BÛCHETTE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON		LIÉGEOIS CHOCOLAT
lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
FÉRIÉ	SALADE DE RIZ IGP	SAUTÉ DE BŒUF À LA CAROTTE	SALADE VERTE ET CROUTONS
	OMELETTE AU FROMAGE	SEMOULE	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	EDAM	COURGETTES
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
BETTERAVES EN SALADE	TABOULÉ	SALADE VERTE	POISSON MEUNIÈRE
HAUT DE CUISSE DE POULET	JAMBON BRAISÉ	QUENELLES ST JEAN	RATATOUILLE
FÉRIE	HARICOTS VERTS	RIZ IGP	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	COOKIE
lundi 3 juin	mardi 4 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
SALADE DE PÂTES	SAUTÉ DE BŒUF AUX POIVRONS	SALADE DE TOMATES	COUSCOUS DE COLIN MSC
CORDON BLEU	CŒUR DE BLE	OMELETTE	SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS
ÉPINARDS À LA CRÈME	MIMOLETTE	POMMES DE TERRE	BÛCHETTE
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	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 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

