

DANS VOTRE RESTAURANT

Du 20 février au 7 avril 2023

lundi 20 février	mardi 21 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
MACÉDOINE DE LÉGUMES	PATE ARDECHOIS	SALADE MÊLÉE	SALADE DE POIS CHICHES
FILET DE POISSON PANE	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	CUISSE DE POULET AUX HERBES	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE
BOULGOUR	PATES	GRATIN DAUPHINOIS MAISON	HARICOTS VERTS
BUCHETTE MELANGE	FROMAGE RAPE	FROMAGE PETIT LEONCEL	FROMAGE BLANC
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	MARDI GRAS : BEIGNET	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON
lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
CAROTTES RÂPÉES	BETTERAVES BIO EN SALADE	MACHE ET MAIS EN SALADE	QUICHE AU FROMAGE
FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON	ESCALOPE VIENNOISE	COUSCOUS VEGETARIEN	STEAK HACHE
POMMES DAUPHINES	LENTILLES	SEMOULE BIO	PUREE DE BROCOLIS
BLEU A LA COUPE	PETIT SUISSE BIO	GOUDA	YAOURT AREILLADOU
COMPOTE DE FRUITS BIO	COCKTAIL DE FRUITS	CREME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
SALADE DE HARICOTS BLANCS	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE	ENDIVES ET CROUTONS EN SALADE
CUISSE DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES	GRATIN DE POMMES DE TERRE	SAUTE DE PORC IGP MONTAGNE
CAROTTES BIO	CŒUR DE BLÉ	AU REBLOCHON	PUREE DE PATATE DOUCE
SAMOS	FROMAGE FRAIS AUX HERBES BIO	FROMAGE BLANC AREILLADOU	EMMENTAL BIO
FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU BASQUE	COMPOTE DE FRUITS BIO	CREME VANILLE
lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
PATE DE CAMPAGNE DE PAYS	CAROTTES RAPEES	TABOULE	POIREAUX VINAIGRETTE
BLANQUETTE DE POISSON MSC	CREPE AU FROMAGE	CORDON BLEU	TAJINE DE BŒUF
RIZ IGP CAMARGUE	HARICOTS BEURRE	GRATIN DE LÉGUMES	BOULGOUR
YAOURT FERMIER	CAMEMBERT BIO	CARRE FRAIS BIO	CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	FLAN CAMEL	LIEGEOIS AU CHOCOLAT
lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
SALADE DE RIZ	ROSETTE	MACEDOINE DE LEGUMES	RADIS BEURRE
FILET DE POISSON MSC SAUCE TOMATE	POULET AUX CHAMPIGNONS	CERVELAS OBERNOIS	OMELETTE AU FROMAGE
GRATIN DE BROCOLI BIO	PUREE DE POTIRON	ECRASE DE POMMES DE TERRE BIO	CÉLERI BRAISÉ
EDAM	PETIT SUISSE BIO	YAOURT AREILLADOU	BRIE
SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT
lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
ŒUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE BLE	SALADE VERTE	MACHE ET CAROTTES RAPEES
CAPELLETI AU FROMAGE	STEAK HACHE	BOMBINE	FILET DE LIEU MSC AUX HERBES
YAOURT LEONCEL BIO	HARICOTS BEURRE	POMMES VAPEUR	PENNE BIO
FRUIT DE SAISON	CHANTENEIGE	CARRE FRAIS BIO	PETIT SUISSE
	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	MUFFIN
lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
BETTERAVES EN SALADE	PIZZA AU FROMAGE	SALADE VERTE ET CROUTONS	SALADE DE PÂTES
BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE	DOS DE COLIN MSC AU CURRY	SAUCISSE DE PAYS	BLANQUETTE DE VEAU
VACHE QUI RIT	HARICOTS VERTS BIO	SEMOULE BIO	CAROTTES PERSILLEES BIO
LIEGEOIS VANILLE	CARRE LIGUEIL	FROMAGE BLANC AREILLADOU	BLEU
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT

Légende :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELISES

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