

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

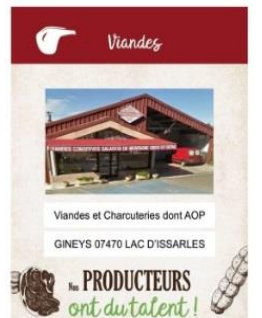
Du 2 septembre au 22 octobre 2021

lundi 30 août	mardi 31 août	jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
BONNE RENTREE !		SALADE DE TOMATE AU BASILIC BŒUF BRAISÉ COQUILLETES BIO FROMAGE BLANC COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE DE POIS CHICHES OMELETTE BIO HARICOTS VERTS CANTAL FRUIT DE SAISON
lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
MACEDOINE DE LEGUMES CORDON BLEU PATES TORTIS BIO BUCHETTE MELANGE COMPOTE DE POMME	PASTÈQUE QUENELLES NATURE SCE TOMATE CAROTTES BIO LOCAL CARRE FRAIS MOUSSE AU CHOCOLAT	JAMBON BLANC SAUTE DE PORC IGP MONTAGNE AUX OLIVES POMMES VAPEUR YAOURT AREILLADOU BIO LOCAL COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE LENTILLES FILET DE POISSON MEUNIÈRE EPINARDS PETIT SUISSE BIO POMMES VERGER ECORESPONSABLE LOCALE
lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
MELON DE PAYS GRATIN DE PATES AU FROMAGE GOUDA LIEGEOIS AU CHOCOLAT	TARTE AU FROMAGE HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI PETITS POIS YAOURT LEONCEL BIO LOCAL FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AUX CROUTONS EMINCE DE BŒUF A LA TOMATE COURGETTES EMMENTAL ECLAIR AU CHOCOLAT	DUO TOMATE-CONCOMBRE DOS DE COLIN MSC EN SAUCE PUREE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE FRUITS BIO
lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
BETTERAVES BIO EN SALADE SAUTE DE DINDE AU CURRY BRISURES DE CHOU FLEUR EN GRATIN EDAM FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATE & MAIS CHILI VEGETARIEN (haricots rouges & légumes) FRAIDOU NATURE SALADE DE FRUITS ACAPULCO	CAROTTES RAPEES SAUTE DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS COQUILLETES BIO RONDELE NATURE CREME DESSERT	TABOULE BIO FILET DE POISSON PANE COURGETTES YAOURT AREILLADOU COMPOTE DE FRUITS
lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
SALADE D'HARICOTS VERTS BIO CAPPELETTI AU FROMAGE YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	TOMATE EN SALADE STEAK HACHE SCE FORESTIERE ROSTI DE LEGUMES FROMAGE BIO ILE FLOTTANTE	SALADE DE LENTILLES BIO A L'OIGNON ROUGE SAUTE DE PORC FLAN DE POTIRON DELICE DE CHEVRE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE MARMITE DU PECHEUR POMMES VAPEUR CARRE LIGUEIL GATEAU BASQUE
lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
PIZZA ROTI DE DINDE POELEE BROCOLIS ST NECTAIRE COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE CONCOMBRE A LA MENTHE BŒUF FACON TAJINE SEMOULE BIO CHANTENEIGE FLAN VANILLE	POIS CHICHES EN SALADE PANE DU FROMAGER PATES TORTIS BIO YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES BIO DOS DE COLIN MSC A LA TOMATE HARICOTS BEURRE ST PAULIN TARTE CHOCOLAT
lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
RENCONTRE DU GOUT Cocoon & Cooking Bon pour moi Bon pour ma planète >>> L'Ardèche s'invite au menu faisons la part belle aux produits locaux ! <<<			
JAMBON BLANC DE PAYS PARMENTIER A L'EGRENE DE BŒUF BIO ET CAROTTES LOCAL EMMENTAL COCKTAIL DE FRUITS	SALADE D'ENDIVES PORC IGP MONTAGNE AUX MARRONS CHOU FLEUR YAOURT AREILLADOU LOCAL FRUIT DE SAISON	FEUILLETE AU FROMAGE POULET PUREE DE BUTTERNUT FROMAGE AREILLADOU LOCAL FRUIT DE SAISON BIO	CAKE AU POTIRON FINANCIERE VEGETARIENNE EBLV FROMAGE BLANC AREILLADOU LOCAL CREME DE MARRON
lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
MACEDOINE DE LEGUMES RAVIOLIS ET RAPE CAMEMBERT BIO POMMES	TABOULE SAUTE DE DINDE FORESTIER GRATIN DE CHOU FLEUR CHANTENEIGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE VERTE TARTIFLETTE MAISON SANS LARDONS YAOURT FERMIER LES 3 SOURCES FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES FILET DE POISSON BASQUAISE PATES TORTIS BIO FROMAGE BLANC SUCRE COMPOTE DE FRUITS

Légende :

- REPAS VEGETARIEN
- PRODUITS BIO
- PRODUITS LABELISES
- Repas à thème
- PRODUITS LOCAUX

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 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