

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Du 8 novembre au 17 décembre 2021

lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
TABOULE BIO POULET TEX MEX PUREE DE CAROTTES ET PDT CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	MAIS VINAIGRETTE COUSCOUS VEGETARIEN SEMOULE BIO PETIT SUISSE BIO TARTE AUX POMMES	FERIE	CAROTTES RAPEES DOS DE COLIN MSC SAUCE SAFRANEE POMMES VAPEUR EMMENTAL BIO MOUSSE AU CHOCOLAT
lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
PATE ARDECHOIS FILET DE POISSON PANE PETITS POIS YAOURT LEONCEL BIO FRUIT DE SAISON	SALADE COMPOSEE PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE PATES BIO BUCHETTE MELANGE LIEGEOIS	SALADE MELEE CUISSE DE POULET AUX HERBES GRATIN DAUPHINOIS MAISON FROMAGE PETIT LEONCEL COMPOTE DE POMME	SALADE DE POIS CHICHES QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS BIO FROMAGE BLANC AREILLADOU FRUIT DE SAISON
lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
TABOULE PAVE FROMAGER PUREE DE POTIRON ET PDT YAOURT AREILLADOU BANANE BIO	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BALSAMIQUE BŒUF BOURGUIGNON POMMES DAUPHINES GOUDA FLAN CAMEL	SALADE D'ENDIVES ET BATAVIA PORC IGP MONTAGNE AUX OLIVES BROCOLIS PERSILLES FROMAGE BIO CAKE CHOCO MAISON	ŒUF MIMOSA DOS DE LIEU MSC EN SAUCE SEMOULE BIO PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON
lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
SALADE DE POMMES DE TERRE AIGUILLETTE DE VOLAILLE AU CURRY CHOU FLEUR BIO FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	POMELOS SAUCISSE D'ARDECHE ROSTI DE LEGUMES FROMAGE BLEU COMPOTE DE FRUITS BIO	SALADE VERTE AU MAIS HACHIS PARMENTIER BIO CARRÉ FRAIS TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	SALADE COLESLAW QUENELLES NATURE SAUCE CHAMPIGNONS CANTADOU CREME DESSERT CHOCOLAT
lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE RAVIOLI AU BŒUF YAOURT FRUIT DE SAISON	SALADE DE LENTILLES BOULETTES VEGETARIENNES EN SAUCE RIZ IGP CAMARGUE TOMME NOIRE COCKTAIL DE FRUITS	MENU MONTAGNE  SALADE VERTE TARTIFLETTE PETIT SUISSE ORANGE BIO	CAROTTES RAPEES POISSON MEUNIÈRE PLAN DE POTIRON FROMAGE BIO MOUSSE AU CHOCOLAT
lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
SALADE DE BLE ESCALOPE VIENNOISE BROCOLIS BIO FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AUX CROUTONS CREPE AU FROMAGE CAROTTES PERSILLEES ST PAULIN COMPOTE DE FRUIT BIO	Mousse de canard Emincé de dinde sauce forestière ★ Pommes dauphines ★ Bûche de Noël maison ★ Clémentine et Papillotes ★	SEGMENTS DE POMELOS FILET DE HOKI MSC A LA CREME DE CURRY RIZ ARMENIEN CANTAL FLAN VANILLE

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