

DANS VOTRE RESTAURANT

Du 3 au 21 janvier 2022

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 Gac de la Grange à LEONCEL (26). Les Areilladou proviennent de la laiterie Carrier à VALS LES BAINS (07).

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	Jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
MACHE	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES BIO	SALADE DE PATES
CORDON BLEU	BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE	HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE	FILET DE POISSON MEUNIERE
FLAN DE POTIRON	MACARONI BIO	ECRASE DE PDT MAISON	BROCOLIS BIO PERSILLES
P'TIT MOULE	BUCHETTE MELANGE	ST NECTAIRE AOP	YAOURT NATURE AREILLADOU
COMPOTE DE POMME BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	GALETTE DES ROIS	POMME VERGER ECO RESPONSABLE
lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	Jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
PIZZA AU FROMAGE	JAMBON BLANC ET CORNICHONS	POMELOS	SALADE DE LENTILLES
EMINCE DE POULET AU CURRY	FILET DE COLIN MSC SAUCE SAFRAN	SAUTE DE PORC IGP MONTAGNE	QUENELLES NATURE SAUCE TOMATE
CAROTTES	RIZ IGP CAMARGUE	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO
BLEU A LA COUPE	EMMENTAL BIO	PETIT SUISSE SUCRE	FROMAGE BLANC AREILLADOU
ORANGE BIO	COMPOTE DE FRUITS	CAKE ORANGE ET CHOCOLAT	CLEMENTINE
lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	Jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES	TABOULE	SALADE VERTE	CAROTTES RAPEES
RAVIOLI ET RAPE	SAUTE DE DINDE FORESTIER	TARTIFLETTE MAISON SANS LARDONS	THON SAUCE TOMATE
PUREE DE PATATE DOUCE	GRATIN DE CHOU FLEUR BIO	YAOURT FERMIER LES 3 SOURCES	TORTIS BIO
CAMEMBERT BIO	CHANTENEIGE	BANANE BIO	FROMAGE BLANC SUCRE
KIWI	LIEGEOIS AU CHOCOLAT		COMPOTE POMME ANANAS



MENUS SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENT SELON LES APPROVISIONNEMENTS

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

Du 24 janvier au 11 février 2022

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 Gaeç de la Grange à LEONCEL (26). Les Areilladou proviennent de la laiterie Carrier à VALS LES BAINS (07).

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	Jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
SALADE DE RIZ OMELETTE NATURE GRATIN DE BROCOLI BIO EDAM CREME VANILLE	ŒUF MIMOSA GOULASH HONGROISE DE BŒUF BOULGOUR PETIT SUISSE BIO COCKTAIL DE FRUITS	TARTE AU FROMAGE SAUCISSE DE PAYS PUREE DE POTIRON YAOURT NATURE BIO CLEMENTINE	SALADE COLESLAW POISSON PANE GRATIN DE LEGUMES CARRE LIGUEIL FLAN CAMEL
lundi 31 janvier	mardi 01 février	Jeudi 03 février	vendredi 04 février
SALADE DE BETTERAVES BIO CHOUROUTE YAOURT AROMATISE COMPOTE DE FRUITS	NEMS SAUTE DE POULET SAVEUR ASIATIQUE RIZ CANTONNAIS JUS D'ANANAS TARTE NOIX DE COCO	SALADE DE MACHE LASAGNES VEGETARIENNES CARRE FRAIS BIO CHANDELEUR : CREPE	CROISSILLON AU FROMAGE DOS DE COLIN MSC AU PISTOU FONDUE DE POIREAUX CANTAL JEUNE AOP FRUIT DE SAISON BIO
lundi 07 février	mardi 08 février	Jeudi 10 février	vendredi 11 février
MAIS VINAIGRETTE NUGGETS DE POISSON POTATOES CHANTENEIGE BIO COMPOTE BISCUITEE	TERRINE DE CAMPAGNE PARMENTIER DE PATATE DOUCE AU BŒUF BIO FROMAGE BLANC AREILLADOU KIWI	SALADE PERLES LEGUMIERE PANE DU FROMAGER DUO DE CAROTTES GOUDA BIO MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE COMPOSEE ROTI DE PORC IGP MONTAGNE GRATIN DE CHOU FLEUR BIO SAINT PAULIN BEIGNET AU CHOCOLAT



MENUS SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENT SELON LES APPROVISIONNEMENTS

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