

DANS VOTRE RESTAURANT

Du 2 mai au 3 juin 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 02 mal	mardi 03 mal	Jeudi 05 mal	vendredi 06 mal
CAROTTES RAPEES	TABOULE BIO	CEUF DUR MAYONNAISE	MACEDOINE DE LEGUMES
CORDON BLEU	CERVELAS OBERNOIS	NUGGETS DE BLE	LIEU MSC A LA TOMATE
PUREE DE POMME DE TERRE	COURGETTES PERSILLEES	RIZ IGP CAMARGUE A LA TOMATE	RATATOUILLE
BUCHE LAIT MELANGE	CANTAL AOP	FROMAGE BLANC BIO	SAMOS
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME AU CHOCOLAT
lundi 09 mal	mardi 10 mal	Jeudi 12 mal	vendredi 13 mal
CONCOMBRE VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE	SALADE VERTE AU MAIS	PATE EN CROUTE
SPAGHETTI CARBONARA	AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY	CREPE AU FROMAGE	FILET DE POISSON PANE MSC
EMMENTAL BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	PATES TORTIS	CHOU FLEUR BIO PERSILLE
FLAN CARAMEL	CARRE LIGEUIL	CHANTENEIGE BIO	PETIT SUISSE NATURE BIO
FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON
lundi 16 mal	mardi 17 mal	19 mal GRANDE BRETAGNE	vendredi 20 mal
SALADE DE TOMATE	SALADE DE RIZ	SALADE COLESLAW	DUO D'HARICOTS EN SALADE
SAUCISSE DE PAYS	QUENELLES A LA TOMATE	FISH AND CHIPS	SAUTE DE BOEUF MARENGO
PUREE	POELEE DU SOLEIL		CAROTTES PERSILLEES
FROMAGE BIO	YAOURT FERMIER	CHEDDAR	GOUDA BIO
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	BROWNIE	ILE FLOTTANTE
lundi 23 mal	mardi 24 mal	Jeudi 26 mal	vendredi 27 mal
BETTERAVES BIO EN SALADE	SALADE DE POMME DE TERRE		
COUSCOUS VEGETARIEN	PILONS DE POULET	ASCENSION	
SEMOULE BIO	RATATOUILLE		
EDAM	YAOURT LEONCEL BIO		
BEIGNET AUX POMMES	COMPOTE POMME FRAISE		
lundi 30 mal	mardi 31 mal	Jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
SALADE DE TOMATE	MELON	SAUCISSON A L'AIL	HARICOTS VERTS BIO EN SALADE
POISSON MEUNIERE	JAMBON GRILLE	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES	CAPPELETTI RICOTTA EPINARDS
RIZ A LA TOMATE	POMMES DAUPHINES	GRATIN DE COURGETTES	
EMMENTAL	PETIT SUISSE BIO	CAMEMBERT BIO	FROMAGE BLANC AREILLADOU
COMPOTE POMME BISCUIT	ECLAIR AU CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUIT	FRUIT DE SAISON

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 6 juin au 7 juillet 2022

Légende :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELLISES

PRODUITS LOCAUX

Repas à thème

lundi 06 Jun	mardi 07 Jun	Jeudi 09 Jun	vendredi 10 Jun
PENTECOTE	TABOULE BIO	MELON	SALADE DE POIS CHICHES
	VIENNOISE DE VOLAILLE	BOULETTES DE BOEUF A LA PROVENCALE	HOKI MSC A LA TOMATE
	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE BIO	BROCOLIS PERSILLES
	CARRE FRAIS BIO	MIMOLETTE	YAOURT NATURE BIO
COMPOTE DE POMME	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	
lundi 13 Jun	14.06 LES ILES	Jeudi 16 Jun	vendredi 17 Jun
CONCOMBRE VINAIGRETTE	PASTEQUE	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATE AU PERSIL
PALERON DE BŒUF	ROUGAIL SAUCISSE	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES	PANE FROMAGER
POMMES DAUPHINES	RIZ IGP CAMARGUE	RATATOUILLE	EPINARDS A LA CREME
VACHE QUI RIT	PETIT SUISSE BIO	CAMEMBERT BIO	FROMAGE BLANC AREILLADOU
MOUSSE CHOCOLAT	TARTE COCO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO
lundi 20 Jun	21.06 Espagne	Jeudi 23 Jun	vendredi 24 Jun
SALADE DE RIZ AU THON	MELON DE PAYS	SALADE DE TOMATE AU PISTOU	SALADE DE POMME DE TERRE
CERVELAS OBERNOIS	PAELLA	RAVIOLIS AU FROMAGE	NUGGETS DE POISSON
AUBERGINES A LA TOMATE	AU POULET	SAUCE TOMATE	DUO DE COURGETTES
PETIT SUISSE BIO	ST PAULIN	EDAM BIO	YAOURT NATURE BIO
FRUIT DE SAISON	CREME CARAMEL	TARTE AU FLAN	FRUIT DE SAISON
lundi 27 Jun	mardi 28 Jun	Jeudi 30 Jun	vendredi 01 juillet
CONCOMBRE ET TOMATE EN SALADE	SALADE DE PATES BIO	ROSETTE ET RADIS	PASTEQUE
CREPE AU FROMAGE	ROTI DE DINDE	ESTOUFFADE DE BŒUF A LA PROVENCALE	CHEESEBURGER
HARICOTS VERTS BIO	RATATOUILLE MAISON	SEMOULE BIO	POTATOES
FROMAGE BLANC AREILLADOU	CHANTAILLOU	YAOURT AREILLADOU	TOMME NOIRE
COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS AU CHOCOLAT
lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	Jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATES	
ROTI DE PORC FROID	POISSON PANE	CORDON BLEU	BONNES
SALADE DE POMME DE TERRE BIO	RIZ IGP CAMARGUE A LA TOMATE	GRATIN DE COURGETTES	VACANCES
YAOURT AROMATISE	CAMEMBERT BIO	KIRI	
FRUIT DE SAISON	MELON DE PAYS	FLAN CARAMEL	

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