

DANS VOTRE RESTAURANT

Du 24 avril au 26 mai 2023

lundi 24 avril	mardi 25 avril	Jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
CAROTTES RÂPÉES	TABOULE BIO	CEUF DUR MAYONNAISE	MACEDOINE DE LEGUMES
CORDON BLEU	CERVELAS OBERNOIS	NUGGETS DE BLE	LIEU MSC A LA TOMATE
PUREE DE POMMES DE TERRE	COURGETTES PERSILLEES	SALSIFIS PERSILLES	CŒUR DE BLÉ
BUCHE LAIT MELANGE	GOUDA	FROMAGE BLANC BIO	SAMOS
CREME VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS
lundi 01 mai	mardi 02 mai	Jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FÉRIÉ	SALADE VERTE AU MAIS	PIZZA AU FROMAGE	SALADE DE RIZ IGP
	CREPE AU FROMAGE	AIGUILLETES DE POULET AU CURRY	CAMARGUE FILET DE POISSON PANE MSC
	POÊLÉE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	PETITS POIS
	CHANTENEIGE BIO	CARRE LIGEUIL	PETIT SUISSE NATURE BIO
	CRÈME AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS
lundi 08 mai	mardi 09 mai	Jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FÉRIÉ	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE PÂTES	SALADE COLESLAW
	SAUCISSE DE PAYS	ROTI DE DINDE	FISH AND CHIPS
	PUREE DE POMMES DE TERRE	CHOU FLEUR PERSILLE	(POTATOES)
	CANTADOU	EDAM	CHEDDAR
	LIEGEOIS VANILLE	SALADE DE FRUITS	BROWNIE
lundi 15 mai	mardi 16 mai	Jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE		
SPAGHETTI CARBONARA	PILONS DE POULET	FÉRIÉ	PONT DE L'ASCENSION
EMMENTAL BIO	YAOURT LEONCEL BIO		
FLAN CAMEL	COMPOTE DE FRUITS		
lundi 22 mai	mardi 23 mai	Jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
RADIS BEURRE	SALADE DE TOMATES	SAUCISSON A L'AIL	SALADE VERTE
POISSON MEUNIERE	JAMBON GRILLE	SAUTE DE BŒUF MARENGO	COUSCOUS VEGETARIEN
RIZ IGP CAMARGUE	POMMES DAUPHINES	FLAGEOLETS	SEMOULE BIO
CAMEMBERT BIO	PETIT SUISSE BIO	GOUDA BIO	BLEU
COMPOTE DE FRUITS	CRÈME VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET 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

DANS VOTRE RESTAURANT

Du 30 mai au 7 juillet 2023

lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
FÉRIÉ	SALADE VERTE CAPPELETTI RICOTTA EPINARDS FROMAGE BLANC AREILLADOU COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES EN SALADE STEAK HACHE POMMES RISSOLEES PETIT SUISSE CREME VANILLE	MELON BOULETTES DE BOEUF A LA PROVENCALE SEMOULE BIO MIMOLETTE LIEGEOIS
lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
SALADE DE POIS CHICHES HOKI MSC A LA TOMATE BROCOLIS PERSILLES YAOURT NATURE BIO FRUIT DE SAISON	PASTEQUE ROUGAIL SAUCISSE RIZ IGP CAMARGUE PETIT SUISSE BIO TARTE COCO	FEUILLETE AU FROMAGE SAUTE DE DINDE AUX OLIVES RATATOUILLE CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES AU PERSIL PANE FROMAGER EPINARDS A LA CREME FROMAGE BLANC AREILLADOU COMPOTE DE FRUITS BIO
lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
SALADE DE HARICOTS BLANCS CERVELAS OBERNOIS AUBERGINES A LA TOMATE PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON	MELON DE PAYS PAELLA AU POULET FROMAGE FRAIS AUX HERBES BIO CREME CARAMEL	SALADE DE CONCOMBRE RAVIOLIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE EDAM BIO TARTE AU FLAN	SALADE DE POMMES DE TERRE NUGGETS DE POISSON COURGETTES YAOURT NATURE BIO COMPOTE DE FRUITS
lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
SALADE DE TOMATES CREPE AU FROMAGE HARICOTS VERTS BIO FROMAGE BLANC AREILLADOU FLAN VANILLE	SALADE DE RIZ IGP CAMARGUE ROTI DE DINDE RATATOUILLE CHANTAILLOU COMPOTE DE FRUITS	ROSETTE ESTOUFFADE DE BŒUF A LA PROVENCALE SEMOULE BIO YAOURT AREILLADOU VANILLE FRUIT DE SAISON BIO	PASTEQUE CHEESEBURGER POTATOES CARRÉ LIGUEIL LIEGEOIS AU CHOCOLAT
lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
FOND D'ARTICHAUT POISSON PANE RIZ IGP CAMARGUE A LA TOMATE CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE SAUTÉ DE PORC POMMES DE TERRE BIO AU FOUR YAOURT AROMATISE COMPOTE DE FRUITS	CONCOMBRE VINAIGRETTE CORDON BLEU FARFALLE BIO PETIT SUISSE SUCRE DONUTS AU SUCRE	CAROTTES RÂPÉES QUENELLES ST JEAN HARICOTS BEURRE VACHE QUI RIT MOUSSE CHOCOLAT
lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
MELON DE PAYS TABOULÉ ŒUFS DURS SAMOS BEIGNET AU CHOCOLAT	PASTÈQUE SALADE DE PÂTES BIO JAMBON BLANC TARTARE CRÈME VANILLE	TOMATES VINAIGRETTES SALADE DE RIZ IGP CAMARGUE RÔTI DE PORC YAOURT À BOIRE POMME	RADIS SALADE DE BLÉ BIO RÔTI DE DINDE KIRI COMPOTE À BOIRE BIO

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