

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Du 7 novembre au 16 décembre 2022

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
POTAGE CRECY	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	
ÉMINCÉ DE FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À L'ANCIENNE	CHILI SIN CARNE	FÉRIÉ
GRATIN DE CHOU- FLEUR	COQUILLETES	RIZ DE CAMARGUE IGP	
BUCHETTE MÉLANGÉE	MAASDAM BIO	VACHE QUI RIT BIO	
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	PANA COTTA DU CHEF	
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE FAÇON RÉMOULADE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	POTAGE FAÇON CULTIVATEUR	ICEBERG VINAIGRETTE
FARFALLES AUX LENTILLES BIO ET ÉPICES	FILET DE MERLU SAUCE AROMATES	HAUT DE CUISSE RÔTI	PARMENTIER DE BŒUF
YAOURT NATURE	BOULGOUR	BROCOLIS	EDAM BIO
FRUIT DE SAISON BIO	COULOMMIERS	YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON
	LIEGEOIS VANILLE	GÂTEAU À LA VANILLE DU CHEF	REPAS DES PTITS SUPPORTERS
lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
LENTILLES BIO VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE BROCOLIS	CERVELAS VINAIGRETTE ET
QUENELLES ST JEAN	CORDON BLEU DE DINDE	COQUILLETES CARBONARA	PIZZA AU FROMAGE
MÉLANGE CAROTTES ET PANAIS	EBLY	EMMENTAL RÂPÉ BIO	FROMAGE BLANC
CANTAL AOP	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS		
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
BEIGNET DE CHOU- FLEUR	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	SOUPE CHORBA AUX POIS-CHICHES	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
OMELETTE	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE VINAIGRETTE	AIGUILLETES DE BLANC DE POULET FAÇON BLANQUETTE	BEIGNETS DE CALAMARS
POMMES DE TERRE RISSOLÉES	SEMOULE BIO	RIZ DE CAMARGUE IGP PILAF	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
PETIT SUISSE SUCRÉ	TOMME NOIRE IGP	MAASDAM BIO	FROMAGE BLANC
COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPÉ CAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DU
lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CHOU RÂPÉ VINAIGRETTE À LA	POTAGE DE POTIRON	MÉLANGE CAROTTES ET CHOU BLANC
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CRÈME	JAMBON BLANC	BOLOGNAISE DE SOJA BIO	POISSON MEUNIÈRE MSC ET CITRON
HARICOTS BLANCS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	TORSADE BIO	POMMES BOULANGÈRES
SAINT NECTAIRE AOP	YAOURT NATURE	EMMENTAL RÂPÉ BIO	MIMOLETTE
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	PAIN D'ÉPICES	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
	MENU DE NOEL		
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
CÉLÉRI RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE	RILLETTE DE POISSON BLANC ET SAUMON	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	VELOUTÉ D'ENDIVES ET POMMES DE TERRE
GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE	ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE MARRONS	POISSON PANÉ MSC ET CITRON	BOULETTES DE BŒUF BIO ET SAUCE TOMATE
TARTIFLETTE	POMMES NOISETTES	PETITS POIS AU JUS	SEMOULE BIO
FROMAGE BLANC	FROMAGE PORTION DE NOËL	CARRÉ LIGUEIL	COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON BIO	BUCHE ET PAPILLOTES	CRÈME DESSERT CAMEL	FRUIT DE SAISON

Légende :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELLISÉS

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