

# DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

## Du 3 janvier au 3 février 2023

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
		<b>Epiphanie</b>	
	<b>HARICOTS VERTS EN SALADE</b>	SALADE VERTE AUX CROUTONS	<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>
	RIZ DE CAMARGUE, POTIRON ET EMMENTAL FAÇON RISOTTO	WATERZOÏ DE COLIN	JAMBON BLANC
	FROMAGE BLANC	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES</b>	<b>COQUILLETES</b>
	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>CANTAL AOP</b>	PETIT SUISSE AROMATISÉ
		GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE	<b>FRUIT DE SAISON</b>
lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
			<b>L'Alsace</b>
<b>LENTILLES BIO VINAIGRETTE</b>	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	POTAGE FAÇON CULTIVATEUR	DUO DE CHOUX
FILET DE COLIN SAUCE CITRON	<b>BOLOGNAISE DE BŒUF</b>	GALETTE VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE	RÂPÉS VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE FILET DE
JULIENNE DE LÉGUMES	TORSADES	HARICOTS BEURRE À L'AIL	POULET SAUCE CHAMPIGNONS
YAOURT AROMATISÉ	<b>EMMENTAL BIO RÂPÉ</b>	BUCHETTE DE CHÈVRE	SPAETZLES
<b>FRUIT DE SAISON</b>	COMPOTE DE FRUITS	LIÉGEOIS CHOCOLAT	<b>MUNSTER AOP</b>
			GATEAU AUX POMMES
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
			<b>Nouvel An chinois</b>
ROSETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE AU	NEMS DE LÉGUMES
HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	<b>GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX AU FROMAGE À RACLETTE</b>	FILET DE COLIN SAUCE AIGRE DOUCE
<b>MÉLANGE POMMES DE TERRE ET CHOU-CAMEMBERT BIO</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	PETIT SUISSE NATURE	<b>MÉLANGE DE RIZ BIO AUX PETITS</b>
COMPOTE DE FRUITS	YAOURT NATURE	CRÈME DESSERT VANILLE	FROMAGE BLANC
	DONUTS		COURONNE COCO
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
<b>BETTERAVES EN SALADE</b>	LENTILLES EN SALADE	SALADE VERTE	FRIAND
FILET DE LIEU SAUCE TOMATE	<b>GRATIN DE COQUILLETES ET CHOU-FLEUR BÉCHAMEL</b>	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE PAPRIKA	<b>PARMENTIER DE POISSON</b>
BOULGOUR	FROMAGE BLANC ET SUCRE	PETITS POIS AU JUS	<b>EDAM BIO</b>
COULOMMIERS	<b>FRUIT DE SAISON</b>	PETIT SUISSE FRUITÉ	CRÈME DESSERT CHOCOLAT
COMPOTE DE FRUITS		FAR BRETON DU CHEF	
lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février	vendredi 03 février
		<b>Chandeleur</b>	
SALADE BATAVIA	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CHOU BLANC RÂPÉ ET CIBOULETTE	POMELOS
<b>SAUTÉ DE BŒUF</b>	NUGGETS DE POULET	CHIPOLATA	PIZZA AU FROMAGE
TORSADES AU BEURRE	CŒUR DE BLÉ	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>	SALADE VERTE VINAIGRETTE
CARRÉ LIGUEIL	YAOURT SUCRÉ	SAINT PAULIN	<b>TOMME NOIRE IGP</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	GAUFRE	CRÊPE	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](http://www.egalimapi.com)