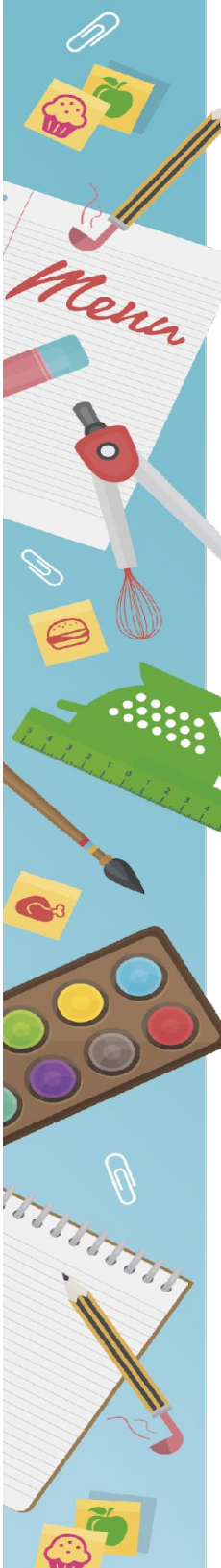


# DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

## Du 20 février au 17 mars 2023



lundi 20 février	mardi 21 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
CELERI REMOULADE	<b>SALADE DE POIS CHICHE</b>	COESLAW	FRIAND AU FROMAGE
LASAGNES	OMELETTE AUX FINES HERBES	BOULETTES DE BOEUF SAUCE NAPOLITAINE	POISSON PANÉ
BOLOGNAISES	HARICOTS VERTS A L'AIL	<b>RIZ IGP</b>	PETITS POIS
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>BEIGNET</b> 	COMPOTE	FRUIT DE SAISON
lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
<b>SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE</b>	<b>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</b>	SALADE VERTE	ROSETTE LYONNAISE ET CONDIMENT
EMINCÉS DE PORC AUX OLIVES	PILON DE POULET MARINÉ	GRATIN DE COEUR DE BLÉ	<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME</b>
HARICOTS BEURRE PERSILLES	<b>SEMOULE</b>	AUX CHAMPIGNONS	EPINARDS BECHAMEL
FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	POMME AU FOUR	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	GATEAU
lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<b>MACHE</b>	RADIS ROSE ET BEURRE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE MEXICAINE AU MAIS
<b>AIGUILLETES DE POULET A LA NORMANDE</b>	SAUCISSE DE PAYS	CORDON BLEU	PENNE SAUCE AU FROMAGE
<b>RIZ</b>	POLENTA GRATINEE	HARICOTS VERTS A L'AIL	LAITAGE
<b>CAMEMBERT</b>	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE
<b>TARTE NORMANDE</b>	COMPOTE	SALADE DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<b>BETTERAVE ROUGES</b>	<b>CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE</b>	CELERI REMOULADE	CHIFFONNADE DE SALADE AUX CROUTONS
ROTI DE PORC A LA MOUTARDE	MOUSSAKA	QUENELLES SAUCE TOMATE	JAMBALAYA
<b>BOULGOUR</b>	LAITAGE	SALSIFIS A LA PERSILLADE	<b>DE POISSON</b>
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE	SALADE DE FRUITS

### 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)

# DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

## Du 20 mars au 07 avril 2023

### Légende :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELLISES

PRODUITS LOCAUX

Repas à thème

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
TABOULÉ	<b>SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE</b>	COEUR DE PALMIER	SALADE DE PATES AU PESTO
JAMBON BLANC LAQUÉ AU MIEL	NUGGETS VÉGÉTARIENS	PAELLA	<b>FILET DE LIEU MSC MEUNIÈRE</b>
BROCOLIS AU BEURRE	HARICOTS VERTS A L'AIL	FROMAGE	BUTTERNUT
LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	MUFFIN	COMPOTE	<b>BANANE BIO</b>
lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
TABOULÉ	SALADE VERTE	CONCOMBRES A LA BULGARE	SALADE DE BLE ET MAIS
PAVÉ FROMAGER	SAUTE DE DINDE SAUCE FORESTIERE	PATES BOLOGNAISES	<b>BROCHETTE DE POISSON</b>
PURÉE DE LÉGUMES	<b>POMMES VAPEUR</b>	EMMENTAL RAPÉ	EPINARDS À LA CRÈME
LAITAGE	FROMAGE	COMPOTE	LAITAGE
FRUIT	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	COMPOTE	TARTE AUX POMMES
lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
MACEDOINE	COLESLAW	OEUF MIMOSA	BATAVIA AU MAIS
<b>PILAF DE BOULGOUR BIO AUX LÉGUMES</b>	HACHIS PARMENTIER	SAUTE DE DINDE A LA TOMATE	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE
FROMAGE	LAITAGE	HARICOTS COCO	<b>COQUILLETES</b>
<b>BANANE BIO</b>	SALADE DE FRUITS	FROMAGE	LAITAGE
		<b>OEUF DE PAQUES</b> 	COMPOTE

**INFOS PRODUITS :**  
Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC Y'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). Les Pommes de terre locales sont de l'atîfol à LEMPS (07). NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) proviennent 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)