

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Du 24 avril au 02 juin 2023

lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
COLESLAW	FRIAND AU FROMAGE	SALADE COMPOSÉE	CONCOMBRE À LA BULGARE
HACHIS	ESCALOPE DE DINDE	OMELETTE AUX FINES HERBES	GRATIN DE PENNE
PARMENTIER	CAROTTES PERSILLEES	RIZ A LA TOMATE	AU POISSON
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP	FLAN AU CAMEL	COMPOTE
lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FERIE	ROSETTE BEURRE AIGUILLETES DE POULET AU CURRY	SALADE ET OEUF DUR CHILI SIN CARNE RIZ	TABOULE FILET DE POISSON MEUNIÈRE
	HARICOTS BEURRE LAITAGE COMPOTE	FROMAGE FRUIT DE SAISON	EPINARDS À LA CREME LAITAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FERIE	SALADE DE LENTILLES LASAGNES VÉGÉTARIENNES FROMAGE FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LÉGUMES CHIPOLATAS BROCOLIS PERSILLADE LAITAGE QUATRE QUART + NUTELLA	RADIS CROQUE SEL FILET DE POISSON SAUCE CITRON TORTIS FROMAGE COMPOTE
lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
SALADE FROMAGERE QUENELLES A LA TOMATE HARICOTS VERTS LAITAGE BEIGNET AU CHOCOLAT	OEUF DUR MAYO TOMATES FARCIES RIZ LAITAGE FRUIT DE SAISON	FERIE	SALADE MELEE FILET DE POISSON À LA PROVENÇALE POMME DAUPHINES FROMAGE COMPOTE
lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
SALADE DE TOMATES MOZZA SAUTE DE PORC MACARONIS LAITAGE COMPOTE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE ROTI DE DINDE A L'ANCIENNE COEUR DE BLÉ FROMAGE LIEGEOIS	SALADE DE PATES OMELETTE AU FROMAGE COURGETTES PIPERADE LAITAGE TARTE AUX POMMES	JAMBON + OLIVES BRANDADE DE POISSON FROMAGE FRUIT DE SAISON
lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
FERIE	SALADE DE POIS CHICHE PANÉ DU FROMAGER PURÉE DE LÉGUMES LAITAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	GASPACHO PAELLA FROMAGE ORANGE	FRIAND HOT DOG FILET DE POISSON MEUNIÈRE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON

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

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Du 05 juin au 07 juillet 2023

lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
BETTERAVES EN SALADE	OEUF MAYO	FEUILLETE AU FROMAGE	HARICOTS VERTS EN SALADE
SAUTE DE PORC MARENGO	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES	FILET DE LIEU AU PESTO
POMMES VAPEUR		CAROTTES BIO	PÂTES
FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE BIO	COOKIES
lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
TABOULÉ	SALADE DE CONCOMBRE	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES
JAMBON CUIT	RAVIOLIS	AIGUILLETES DE POULET	GRATIN DE COEUR DE BLÉ
BROCOLIS	À LA TOMATE	PURÉE MAISON	AUX CHAMPIGNONS
FROMAGE	EMMENTAL RAPÉ	LAITAGE	LAITAGE
NAPPÉ CARAMEL	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	FRUITS AU SIROP
lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
MACEDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE POMME DE TERRE BIO	ROSETTE	PASTEQUE
PATES	OMELETTE AU FROMAGE	POULET RÔTI	ZARZUELA
A LA CARBONARA	RATATOUILLE	CAROTTES	RIZ
EMMENTAL RAPÉ	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE
lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
TOMATES EN SALADE	SALADE COMPOSÉE	MELON	TABOULÉ
ROTI DE PORC FROID	CHILI CON CARNE	GRATIN DE PÂTES	POISSON PANÉ
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	RIZ	AUX COURGETTES	HARICOTS VERTS
YAOURT A BOIRE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
JAMBON	PASTEQUE	MELON	TOMATE-MOZZA
SAUTÉ DE VOLAILLE	CHEESE BURGER	PIZZA AU FROMAGE	BRANDADE
CAROTTES PERSILLADE	POMMES DAUPHINES		DE POISSON
FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE	GAUFRE	FRUITS AU SIROP

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