



Dans votre restaurant scolaire Du 8 janvier au 2 février 2024

Légende :		EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 8 janvier	mardi 9 janvier		jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES		SALADE DE LENTILLES	PIZZA
	CURRY DE HARICOTS ROUGES		SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	MÉDAILLON DE MERLU MSC
CANNELLONIS	RIZ IGP CRÉOLE		HARICOTS VERTS	CHOU-FLEUR AU PAPRIKA
FROMAGE BLANC NATURE	TOMME NOIRE		BÛCHETTE LAIT MELANGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE		GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier	
FRIAND AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES	SALADE VERTE	TABOULÉ	
SAUTÉ DE POULET	ÉMINCÉ DE PORC	CURRY DE PATATES DOUCES, BROCOLIS ET POIS CHICHES	MARMITE DE COLIN MSC	
PURÉE DE POTIRON	PÂTES	RIZ PILAF IGP	CAROTTES VICHY	
GOUDA	BLEU	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC	
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	CAKE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier	
SALADE DE POIS CHICHES	CAROTTES RÂPÉES	SAUCISSON SEC	CHOU ROUGE RÂPÉ	
OMELETTE	SAUTÉ DE DINDE À LA TOMATE	POT AU FEU	BEIGNETS DE POISSON	
POÊLÉE DE LÉGUMES	POMMES DAUPHINE	LÉGUMES POT AU FEU	MACARONIS BIO	
MIMOLETTE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	BRIE	
FRUIT DE SAISON	CRÈME AUX ŒUFS	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	
lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 1 février	vendredi 2 février	
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	
SAUTÉ DE BŒUF	QUENELLES SAUCE TOMATE	HACHIS PARMENTIER	RÔTI DE PORC	
SEMOULE BIO	CAROTTES PERSILLÉES		RIZ IGP CRÉOLE	
FROMAGE BLANC NATURE	PETIT MOULÉ	EMMENTAL	CAMEMBERT	
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	CRÊPE	

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). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92



Dans votre restaurant scolaire Du 5 au 16 février 2024

Légende :			
	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 5 février	mardi 6 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
SALADE COLESLAW	ROSETTE	SALADE VERTE	FRIAND AU FROMAGE
LASAGNES ÉPINARDS CHÈVRE	BŒUF BOURGUIGNON	TARTIFLETTE	GRATIN DE COLIN MSC
FROMAGE BLANC NATURE	EBLY	YAOURT NATURE	HARICOTS VERTS
GÂTEAU	MIMOLETTE	CRÈME DESSERT CARAMEL	YAOURT AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES	CAROTTES RÂPÉES	SALADE VERTE
CHIPOLATA AUX HERBES	BOULETTES DE BŒUF	OMELETTE	PAVÉ DE HOKI MSC
LENTILLES	RIZ IGP CRÉOLE	TAJINE DE LÉGUMES D'HIVER	TORTIS BIO
BRIE	FROMAGE BLANC	TOMME NOIRE	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

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). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92