

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Du 3 janvier au 11 février 2022

lundi 03 janvier MACEDOINE DE LEGUMES RAVOLIS GOUDA BIO COMPOTE DE FRUITS	mardi 04 janvier FEUILLETE AU FROMAGE OMELETTE & SAUCE TOMATE HARICOTS BEURRE PERSILLES FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON BIO	jeudi 06 janvier SALADE DE BETTERAVES BIO BOULETTES AU CURRY SEMOULE SAINT NECTAIRE GALETTE DES ROIS	vendredi 07 janvier SALADE DE MACHE MARMITE DU PECHEUR COQUILLETTES ET RÂPÉ YAOURT BIO FRUIT DE SAISON
lundi 10 janvier ŒUF DUR MAYONNAISE SAUTE DE BŒUF AUX PETITS LEGUMES PUREE DE POMMES DE TERRE GOUDA BIO COMPOTE DE FRUITS	mardi 11 janvier TABOULE VIENNOISE DE DINDE GRATIN DE BRISURES DE CHOU-FLEUR BUCHETTE MELANGE CREME DESSERT VANILLE	jeudi 13 janvier SALADE VERTE ET MAIS CASSOULET CHANTENEIGE BIO ECLAIR AU CHOCOLAT	vendredi 14 janvier MACEDOINE DE LEGUMES QUENELLES RIZ PETIT SUISSE FRUIT BIO
lundi 17 janvier PIZZA ROTI DE PORC AU JUS PETITS POIS FROMAGE BIO LIEGEOIS	mardi 18 janvier PATE ARDECHOIS POULET BASQUAISE PÂTES ET RAPE BLEU FRUIT DE SAISON BIO	jeudi 20 janvier SALADE COMPOSEE AU CHOU CHINOIS LEGUMES COUSCOUS ET POIS CHICHES SEMOULE EMMENTAL BIO COMPOTE DE FRUITS	vendredi 21 janvier SALADE DE LENTILLES BIO POISSON PANE HARICOTS VERTS BIO PERSILLADE FROMAGE BLANC AREILLADOU FRUIT DE SAISON
lundi 24 janvier SALADE DE PATES CORDON BLEU POELEE DE LEGUMES CANTAL LIEGEOIS	mardi 25 janvier CAROTTES RAPEES PAUPIETTE DE VEAU AU JUS ECRASE DE PDT BIO MAISON YAOURT AREILLADOU BIO FRUIT DE SAISON	jeudi 27 janvier SALADE VERTE EMINCE DE PORC AU CURRY CAROTTES BIO CARRE LIGUEIL CAKE MAISON	vendredi 28 janvier VELOUTE DE POTIRON SPAGHETTI AUX PETITS LEGUMES FAISSELLE FRUIT DE SAISON BIO
lundi 31 janvier SALADE DE POMMES DE TERRE BIO OMELETTE EPINARDS À LA CRÈME PETIT SUISSE NATURE COMPOTE DE FRUIT	mardi 01 février MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS PATES BIO FROMAGE BLEU CREPE ET PATE A TARTINER	jeudi 03 février SALADE VERTE AU MAIS CHILI CON CARNE CAMEMBERT BIO FLAN CAMEL	vendredi 04 février PATE EN CROUTE FINANCIERE DE POISSON HARICOTS BEURRE CHANTENEIGE FRUIT BIO
lundi 07 février DES DE BETTERAVES VINAIGRETTE CARBONARA PÂTES YAOURT NATURE BIO GAUFRE	mardi 08 février TARTE AU FROMAGE CIVET DE PORC AUX OLIVES ROSTI DE LEGUMES COULOMMIERS FRUIT DE SAISON BIO	jeudi 10 février PATE DE CAMPAGNE ROTI DE DINDE PUREE DE LEGUMES YAOURT BIO SALADE DE FRUITS	vendredi 11 février CAROTTES RAPEES BIO RIZ CANTONNAIS VÉGÉTARIEN (RIZ ET LÉGUMES) MIMOLETTE 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 Patfol 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