

# DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

## Du 28 février au 15 avril 2022

lundi 28 février	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
MACÉDOINE DE LÉGUMES	TABOULE BIO	BETTERAVES EN SALADE	CAROTTES RAPEES AU BALSAMIQUE
CARBONADE FLAMANDE	NUGGETS DE VOLAILLE	BOLOGNAISE	QUENELLES NATURES
ECRASE DE POMMES DE TERRE	GRATIN DE BRISURES DE CHOU-FLEUR	SPAGHETTIS	A LA CREME
GOUDA BIO	BUCHETTE MELANGEE	PETIT SUISSE BIO	POELEE DE LEGUMES AU CUMIN
COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET	COCKTAIL DE FRUITS	CHANTENEIGE BIO
MOUSSE AU CHOCOLAT			
lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
FEUILLETE AU FROMAGE	PATE ARDECHOIS	CEUF DUR	SALADE DE RIZ JAUNE
ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	EMINCE DE POULET A LA MOUTARDE	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU REBLOCHON	FILET DE POISSON
PETITS POIS CAROTTES	PATES TORTIS	FROMAGE BLANC AREILLADOU BIO	MSC PANE
FROMAGE BIO	BLEU	CREME DE MARRON	HARICOTS VERTS EN PERSILLADE
LIEGEOIS	BANANE BIO		VACHE QUI RIT
FRUIT DE SAISON BIO			
lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
SALADE DE PÂTES	CAROTTES RAPEES A LA CIBOULETTE	SALADE VERTE	POIREAUX VINAIGRETTE
CORDON BLEU	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	EMINCE DE PORC AU CURRY A LA CREME	QUENELLES SAINT JEAN
SALSIFIS A LA TOMATE	ECRASE DE PDT BIO MAISON	POMMES DAUPHINE	JULIENNE DE LÉGUMES
CANTAL	YAOURT AREILLADOU BIO	CARRE LIGUEIL	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
COMPOTE DE FRUITS BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	TARTE AU CHOCOLAT	ORANGE BIO
lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
BETTERAVES MIMOSA	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	POIREAUX EN SALADE	ROULADE AUX OLIVES
BOLOGNAISE	SAUTE DE POULET AUX MARRONS	HACHIS PARMENTIER	FILET DE POISSON MEUNIERE
VÉGÉTARIENNE	CAROTTES VICHY		HARICOTS BEURRE
PÂTES			CHANTENEIGE
PETIT SUISSE SUCRE	FROMAGE BLEU	CAMEMBERT BIO	BANANE BIO
COMPOTE DE FRUIT BIO	FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	
lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
POIS CHICHES A L'OIGNON ROUGE	TARTE AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES BIO	SALADE DE PÂTES BIO
RIZ CANTONNAIS VÉGÉTARIEN	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	CUISSE DE POULET ROTI	POISSON D'AVRIL
FROMAGE BIO	ROSTI DE LEGUMES	POMMES NOISETTE	BROCOLIS ET CHOU FLEUR EN PERSILLADE
COCKTAIL DE FRUITS	COULOMMIERS BIO	YAOURT AREILLADOU BIO	EDAM
	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TROPEZIENNE
lundi 04 avril	mardi 05 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
PIZZA	MOUSSE DE CANARD	SALADE COLESLAW	MACHE AUX CROUTONS
VIENNOISE DE DINDE	HACHIS PARMENTIER	SAUTE DE BŒUF AUX PETITS LEGUMES	CREPE AU FROMAGE
ÉPINARDS		EBILY BIO	PETIT POIS
FROMAGE BLANC BIO	CAMEMBERT BIO	PETIT SUISSE	EMMENTAL BIO
TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT
lundi 11 avril	mardi 12 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
DES DE BETTERAVES VINAIGRETTE	TARTE AU FROMAGE	PATE DE CAMPAGNE	ENDIVES EN SALADE
BOLOGNAISE	CIVET DE PORC AUX OLIVES	AIGUILLETES AU CURRY	COUSCOUS
PATES	ROSTI DE LEGUMES	PUREE DE PDT MAISON	VEGETARIEN
YAOURT NATURE BIO	BUCHETTE	YAOURT BIO	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	CREME DESSERT AU CHOCOLAT

### 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)