

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Du 01 au 23 septembre 2022

lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
		SALADE VERTE VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE POISSON MEUNIÈRE MSC
		LASAGNES DE BOEUF	RATATOUILLE
		GOUDA	FROMAGE BLANC
		COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON
lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
CAROTTES RAPÉES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE
CHIPOLATAS	BOLOGNAISE DE LÉGUMES	ROTI DE VEAU	BRANDA DE COLIN MSC
CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	TORSADES BIO	HARICOTS VERTS	
YAOURT NATURE BIO	EMMENTAL RAPÉ	GOUDA	CAMEMBERT BIO
DONUTS	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT MAISON	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
MELON	TABOULÉ BIO	SALADE VERTE À L'AIL	RADIS BEURRE
SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PAPRIKA	FILET DE COLIN MSC TOMATÉ	RAVIOLIS AUX 4 FROMAGES (ST JEAN)	CORDON BLEU DE DINDE
RIZ PILAF IGP CAMARGUE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	YAOURT AROMATISÉ	HARICOTS BEURRE
CARRÉ LIGUEIL	VACHE QUI RIT BIO	FRUIT DE SAISON	CANTAL AOP
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
MACÉDOINE DE LÉGUMES	PASTÈQUE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
QUENELLES ST JEAN	JAMBON BLANC	HACHIS PARMENTIER DE BOEUF	FILET DE LIEU MSC
	COQUILLETES BIO		COURGETTES SAUTÉES
YAOURT NATURE	SAINT PAULIN	TOMME NOIRE IGP	CRÈME ANGLAISE
FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	GATEAU AU SPECULOOS DU CHEF

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 Patfoi 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 26 septembre au 21 octobre 2022

Légende :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELLISÉS

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).

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
SALADE DE PATES	PATÉ DE CAMPAGNE	OEUF DUR MAYONNAISE	HARICOTS VERTS EN SALADE
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE	AIGUILLETES DE POULET AU JUS	CHILI CON CARNE VÉGÉTARIEN	FILET DE POISSON MSC
PETITS POIS	CAROTTES VICHY	LÉGUMES	CŒUR DE BLE
PETIT SUISSE SUCRÉ	YAOURT NATURE	ST MORET	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	GAUFRE	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	ENDIVES EN SALADE	CHOU BLANC RAPÉ VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
CABILLAUD SAUCE CITRON	BOULETTES DE BOEUF SAUCE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	LASAGNES AUX LÉGUMES
POMMES DE TERRE RISSOLÉES	SEMOULE BIO	ÉPINARDS	
SAINT NECTAIRE AOP	TOMME NOIRE IGP	YAOURT SUCRÉ	FROMAGE FRAIS
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	CAKE POIRE CHOCOLAT
RENCONTRE DU GOUT : Fait maison, fait région			
lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
SALADE DE LENTILLES DE PAYS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POIREAU VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES AUX FINES HERBES
SAUTÉ DE DINDE AUX CHATAIGNES	PIZZA AU FROMAGE	SAUTÉ DE BOEUF AU JUS	ECHINE DE PORC SAUCE OIGNONS ET CHÈVRE
POELÉE FORESTIERE		POIS CHICHES ET OIGNONS	POMMES DE TERRE LOCALES
FAISSELLE	YAOURT NATURE	BRIE	FROMAGE BIO
CREME DE MARRONS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP
LE GRAND REPAS			
lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
TABOULÉ	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	BETTERAVES, POMME ET FROMAGE LOCAL	LAITUE VINAIGRETTE
POISSON MEUNIÈRE MSC	GRATIN DE GNOCCHIS	BOEUF AUX CAROTTES ÉPICÉES ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET	ÉMINCÉ DE POULET FAÇON BLANQUETTE
PETITS POIS AU BOUILLON	PETIT SUISSE SUCRÉ	LAITAGE BIO	MACARONI
YAOURT NATURE	COMPOTE DE FRUITS	BROWNIE AU CHOCOLAT	CHANTAILLOU
FRUIT DE SAISON			SALADE DE FRUITS



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