

DANS VOS RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 2 septembre au 15 octobre 2021



lundi 30 août	mardi 31 août	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
		MAS/TOMATES EN SALADE BIO POULET À LA PROVENÇALE BBC RIZ PILAF BIO FRUIT DE SAISON BIO	FILET DE POISSON PANÉ RATATOUILLE BIO FROMAGE BLANC BIO MUFFIN AU CHOCOLAT
lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
ROTI DE PORC AU THYM (ARDECHE GYNES) RÖSTI DE LEGUMES CAMEMBERT BIO COMPOTE DE POMME BIO	SALADE DE CHOU FLEUR BIO RAVIOLIS AU 4 FROMAGES BIO EMMENTAL RAPE NECTARINE BIO	CAROTTES RAPEES BIO ESCALOPE DE POULET BBC SAUCE MOUTARDE PETIT POIS PDT BIO GATEAU ANNIVERSAIRE	SALADE PATES BIO DOS DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE POELEE DE LEGUMES PIPERADE BIO FROMAGES FRAIS BIO
lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE SPAGHETTIS BIO BRIE AOP GLACE	POISSON MEUNIÈRE RATATOUILLE BIO YAOURT PETIT LEONCEL BIO MELON BIO	TOMATE BASILIC OIGNON BIO DAUBE PROVENÇALE BIO SEMOULE BIO CREME CHOCOLAT BIO	MACEDOINE DE LÉGUMES BIO QUENELLE ST JEAN NATURE BIO SCE CAROTTES BIO SAUTÉES RAISIN
lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
HARICOTS VERTS EN SALADE /ŒUF BIO POULET RÔTI BIO GRATIN DAUPHINOIS BIO POMME BIO	FEUILLE DE CHÊNE MAIS BIO LASAGNE BOLOGNAISE BIO GATEAU ANNIVERSAIRE	GALETTE DE QUINOA PROVENÇALE DUO DE COURGETTES A LA PROVENÇALE BIO EMMENTAL BIO PRUNE	PAVÉ DE COLIN MSC GRATINÉ PURÉE DE POIS CASSÉ BIO FROMAGE BLANC BIO SALADE DE FRUITS TROPICAUX
lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
JAMBON BRAISÉ IGP CŒUR DE BLÉ BIO YAOURT LES TROIS SOURCES (LOCAL) COMPOTE DE POMMES BIO	DOS DE COLIN MSC SAUCE CITRON BEIGNET DE CHOU FLEUR FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE & TOMATE BIO AUX ÉPICES & CORIANDRE COUSCOUS AU POULET BBC SEMOULE BIO FRUIT DE SAISON BIO	ŒUF DUR EN BÉCHAMEL BIO JULIENNE DE LÉGUMES BIO GOUDA BIO GATEAU ANNIVERSAIRE
lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
CAROTTES RAPEES BIO BOLOGNAISE BIO SPAGHETTIS BIO RAPE YAOURT BIO AROMATISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE HARICOTS VERTS BIO SAUTES CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON LOCAL BIO	BATAVIA AUX CROUTONS BIO GOULASCH BIO ECRASE DE PDT BIO (LOCAL PATIFOL) FRUIT DE SAISON BIO	POISSON MEUNIÈRE PERSILLE BROCOLIS SAUTES BIO FROMAGE BLANC BIO TARTE AUX POMMES
lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
ENDIVES MIMOLETTE STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE BIO POMMES DAUPHINES COMPOTE DE POMME POIRE BIO	PAVE FROMAGER PETITS POIS CAROTTES BIO PETIT LEONCEL BIO GATEAU ANNIVERSAIRE	POTAGE DE LEGUMES BIO BOMBINE ARDECHOISE MELANGE CEREALES BIO (BOULGOUR RIZ EBLY) FROMAGE BLANC CREME DE MARRONS	CAKE A LA CAROTTE BIO DOS DE COLIN MSC AU CURRY GRATIN DE CHOU FLEUR BIO RAISIN

LEGENDE :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELLISES

PRODUITS LOCAUX

MSC = PECHE DURABLE

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).

