

# DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

## Du 8 novembre au 17 décembre 2021

lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	Jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
ŒUF DUR MAYONNAISE	<b>TABOULE BIO</b>	POIREAUX VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES
<b>SAUTE DE BŒUF</b>	VIENNOISE DE DINDE	CASSOULET	<b>QUENELLES NATURE ST JEAN</b>
<b>PUREE DE PDT</b>	<b>GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO</b>	<b>CHANTENEIGE BIO</b>	CAROTTES PERSILLEES
<b>GOUDA</b>	BUCHETTE MELANGE	MOUSSE AU CHOCOLAT	PETIT SUISSE
COMPOTE DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>BANANE BIO</b>
lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	Jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
PIZZA	SALADE COLESLAW	MACHE, FROMAGE ET RAISINS	<b>SALADE DE LENTILLES BIO</b>
<b>ROTI DE PORC AU JUS</b>	<b>POULET BASQUAISE</b>	<b>SAUCISSE DE PAYS</b>	FILET DE POISSON PANE
PETITS POIS	<b>TORSADES BIO ET RAPE</b>	<b>GRATIN DAUPHINOIS</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>
<b>CARRE DE L'EST BIO</b>	VACHE QUI RIT	<b>BUCHE DE CHEVRE</b>	<b>FROMAGE BLANC AREILLADOU</b>
LIEGEOIS	<b>FRUIT DE SAISON</b>	BAVAROIS AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON</b>
lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	Jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
SALADE DE BLE	CAROTTES RAPEES	SALADE PIEMONTAISE	<b>VELOUTE DE POTIRON</b>
CORDON BLEU	<b>BŒUF BRAISE</b>	<b>EMINCE DE PORC AU CURRY</b>	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN
POELEE DE LEGUMES	<b>ECRASE DE PDT MAISON</b>	<b>CAROTTES BIO</b>	AUX PETITS LEGUMES
<b>CANTAL AOP</b>	<b>YAOURT AREILLADOU BIO</b>	BRIE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
COMPOTE DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON</b>	CAKE MAISON	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	Jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
<b>SALADE DE POMME DE TERRE BIO</b>	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE VERTE AU MAIS	ROSETTE
OMELETTE	CHOUCROUTE	<b>PATES BIO</b>	<b>FINANCIERE DE POISSON MSC</b>
EPINARDS A LA CREME	FROMAGE BLEU	<b>BOLOGNAISE BIO</b>	<b>RIZ IGP CAMARGUE</b>
PETIT SUISSE SUCRE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FROMAGE PETIT LEONCEL BIO</b>	CHANTENEIGE
COMPOTE DE FRUIT		FLAN CAMEL	<b>FRUIT BIO</b>
lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	Jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
<b>DES DE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	TARTE AU FROMAGE	PATE DE CAMPAGNE	<b>CAROTTES RAPEES BIO</b>
RAVIOLI AU FROMAGE	<b>CIVET DE PORC AUX OLIVES</b>	ROTI DE DINDE	GRATIN DE POISSON
YAOURT	ROSTI DE LEGUMES	PUREE DE LEGUMES	EBLY
GAUFRE	TOMME NOIRE	<b>YAOURT BIO</b>	MIMOLETTE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	SALADE DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON</b>
lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	Jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
QUICHE	PATE EN CROUTE	<b>MENU DE NOEL</b>	SALADE DE BLE
NUGGETS DE VOLAILLE	PARMENTIER		PANE DU FROMAGER
BROCOLIS	DE POTIRON		<b>HARICOTS VERTS BIO</b>
FROMAGE BLANC	<b>CAMEMBERT BIO</b>		<b>CANTAL AOP</b>
<b>COMPOTE BIO</b>	LIEGEOIS CHOCOLAT		<b>FRUIT DE SAISON</b>

### 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)