



Menus du 22 Février au 9 Avril 2021

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL



Festif



Repas Végétarien

lundi 22 février	mardi 23 février	jeudi 25 février	vendredi 26 février
MACEDOINE DE LEGUMES	PATE DE CAMPAGNE DE PAYS	MACHE ET MAIS EN SALADE	SALADE DE PEPINETTES AUX LEGUMES
STEAK HACHE	SAUTE DE DINDE AUX MARRONS	COUSCOUS VEGETARIEN	FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC
POMMES DAUPHINES	FLAN DE POTIRON	SEMOULE BIO	PUREE DE BROCOLIS
PTIT MOULE	BUCHETTE MELANGE	GOUDA	YAOURT AREILLADOU
COMPOTE DE POMME BIO	FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT	BANANE BIO
lundi 01 mars	mardi 02 mars	jeudi 04 mars	vendredi 05 mars
SALADE DE LENTILLES AUX HERBES	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE	ENDIVES ET CROUTONS EN SALADE
EMINCE DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES	GRATIN DE POMME DE TERRE	SAUTE DE PORC
CAROTTES BIO	EPINARDS A LA CREME	AU REBLOCHON	PUREE DE PATATE DOUCE
BLEU A LA COUPE	FROMAGE FRAIS AUX HERBES BIO	FROMAGE BLANC AREILLADOU	PETIT SUISSÉ
FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	COMPOTE DE FRUIT BIO	PATISSERIE
lundi 08 mars	mardi 09 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
SAUCISSON A L'AIL	CAROTTES RAPEES	TABOULE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTÉ
BLANQUETTE DE POISSON	QUENELLES NATURE A LA CREME	ROTI DE DINDE	TAJINE DE BŒUF
RIZ	POELEE DE LEGUMES AU CUMIN	PETITS POIS	BOULGOUR
YAOURT FERMIER	CAMEMBERT BIO	CARRE FRAIS BIO	CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FLAN CARAMEL	LIEGEOIS AU CHOCOLAT
lundi 15 mars	mardi 16 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
SALADE DE RIZ	JAMBON BLANC	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE COLESLAW
FILET DE POISSON MSC PANE	FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS	PALERON DE BŒUF SAUCE GOULASH	OMELETTE AU FROMAGE
GRATIN DE BROCOLI	PUREE DE POTIRON	ECRASE DE POMME DE TERRE BIO	HARICOTS VERTS BIO
EDAM BIO	PETIT SUISSÉ BIO	YAOURT AREILLADOU	BRIE
SALADE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT

lundi 22 mars	mardi 23 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
ŒUF DUR MAYO	SALADE VERTE	SALADE DE BLE	MACHE ET CAROTTES RAPEES
CAPELLETI	BOMBINE	FILET DE POISSON MSC AUX HERBES	STEAK HACHE
RICOTTA EPINARDS		GRATIN DE CHOU FLEUR	HARICOTS BEURRE
YAOURT LEONCEL BIO	CARRE FRAIS BIO	FROMAGE	PETIT SUISSÉ
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	MUFFIN
lundi 29 mars	mardi 30 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
PIZZA AU FROMAGE	BETTERAVES BIO AU VINAIGRE BALSAMIQUE	SALADE VERTE ET CROUTONS	SALADE DE BOULGOUR
DOS DE COLIN MSC AU CURRY	LASAGNES	SAUCISSE DE PAYS	BŒUF AUX OLIVES
FONDUE DE POIREAUX	AUX LEGUMES	ECRASE DE POMME DE TERRE	CAROTTES PERSILLEES BIO
CARRE LIGUEIL	VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC AREILLADOU	CHANTAILLOU
MOUSSE AU CHOCOLAT	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS
lundi 05 avril	mardi 06 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
Pâques		CAROTTES RAPEES	SALADE DE PATES
CONCOMBRE EN SALADE		AIGUILLETTE DE VOLAILLE	POISSON PANE
ROTI DE PORC		SEMOULE	POELEE DE LEGUMES
FLAGEOLETS		SAMOS	PETIT SUISSÉ
FROMAGE BLANC AREILLADOU BIO		CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO
CREME DE MARRON			

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. Dans le même contexte, un repas végétarien est proposé aux enfants une fois par semaine. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.egalimapi.com

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements et susceptibles de contenir des produits ou substances allergènes. Merci de contacter la cuisine si besoin.