

Menus du 31 mai au 5 juillet 2021 DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



Légende :



lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin	lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
PATE EN CROUTE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE MACHE AUX CROUTONS	SALADE DE POIS CHICHES	"PARTITION ITALIENNE" (tomate, mozza, olives)	SALADE DE POMME DE TERRE BIO	ROSETTE	PASTEQUE
GRATIN DE PATES	OMELETTE	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE	FILET DE POISSON MEUNIERE	"AMBALAYA" DE POULET	CORDON BLEU	BŒUF	CRUSTI FROMAGE
AUX LARDONS ET JAMBON	PETITS POIS	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS	RIZ PILAF IGP CAMARGUE	RATATOUILLE MAISON	CAROTTES	HARICOTS BEURRE
FROMAGE BLANC AREILLADOU	CARRE FRAIS BIO	MIMOLETTE	YAOURT NATURE BIO	"CHANTENEIGE"	CHANTAILLOU	PETIT SUISSE SUCRE	SAMOS
SALADE DE FRUITS	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS "JOLIE JOLIE"	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT
lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin	lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
PATE DE CAMPAGNE	BETTERAVES EN SALADE	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATE AU PERSIL	TOMATE EN SALADE	SALADE NICOISE	PASTEQUE	MELON DE PAYS
STEAK HACHE	BOULETTES VEGETARIENNES	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES	FILET DE LIEU MSC	ROTI DE PORC FROID	CHILI CON CARNE	LASAGNES	QUENELLES NATURE COULIS DE TOMATE
POMMES VAPEUR	RIZ IGP CAMARGUE A LA TOMATE	CAROTTES BIO	CHOU FLEUR	SALADE DE POMME DE TERRE BIO	RIZ IGP CAMARGUE	A LA BOLOGNAISE	HARICOTS PLATS A LA CIBOULETTE
VACHE QUI RIT	GOLIDA BIO	CAMEMBERT	FROMAGE BIO	YAOURT A BOIRE	CAMEMBERT	KIRI	FROMAGE AUX FINES HERBES
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	COMPOTE BIO	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FLAN CAMEL	DONUTS AU SUCRE
lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin	lundi 05 juillet	mardi 06 juillet	BONNES VACANCES !!!	
SALADE DE PATES BIO AU THON	MELON DE PAYS	SALADE DE TOMATE AU PISTOU	PIZZA AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE	MELON		
JAMBON GRILLE	PAELLA MAISON	ESCALOPE VIENNOISE	GRATIN DE PDT	PATES BIO	SAUCISSE DE PAYS		
ROSTI DE LEGUMES	AU POULET	SALSIFIS A LA TOMATE	AUX COURGETTES	A LA CARBONARA	CHIPS ET SALADE		
PETIT SUISSE SUCRE	EDAM	COULOMMIERS	YAOURT NATURE BIO	EMMENTAL RAPE	YAOURT AROMATISE		
FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	TARTE AU FLAN	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE DE FRUITS		

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