



Dans votre restaurant scolaire Du 06 novembre au 1er décembre 2023

<i>Légende :</i>			
	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
BETTERAVES BIO	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE POIS CHICHES	SAUCISSON À L'AIL
LASAGNES BOLOGNAISE	STROGANOFF DE CHAMPIGNONS ET HARICORS ROUGES	CORDON BLEU DE DINDE	FILET DE POISSON MSC
	RIZ IGP CRÉOLE	CHOU-FLEUR BIO	POTIRON LOCAL
FROMAGE BLANC NATURE	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	DONUTS	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
SALADE DE LENTILLES	SALADE VERTE	CHOU-FLEUR EN SALADE	ROSETTE
SAUTÉ DE POULET	PÂTES CARBONARA	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	POISSON MSC SAUCE CURRY
CAROTTES			BROCOLIS
GOUDA	VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC NATURE	SAINT PAULIN
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
MACÉDOINE DE LÉGUMES	FRIAND AU FROMAGE	COLESLAW	POTAGE DE LÉGUMES
PAËLLA VÉGÉTARIENNE	QUENELLES ST JEAN	ÉMINCÉ DE DINDE AU JUS	BEIGNETS DE POISSON
	HARICOTS VERTS	POLENTA	COQUILLETTES BIO
MIMOLETTE	FROMAGE BLANC	FRAIDOU	YAOURT SUCRÉ
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 décembre
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE POIS CHICHES
SAUTÉ DE DINDE	OMELETTE AU FROMAGE	HACHIS PARMENTIER	JAMBON BRAISÉ
SEMOULE BIO	TORTIS BIO		BUTTERNUT
CANTAL AOP	YAOURT BIO	CAMEMBERT	EMMENTAL
FRUIT DE SAISON	COOKIE	FLAN CAMEL	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). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92



Dans votre restaurant scolaire Du 04 au 22 décembre 2023

<i>Légende :</i>			
	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
BETTERAVES BIO	SALADE VERTE	CÉLERI RÉMOULADE	PIZZA AU FROMAGE
GRATIN DE PÂTES	CHIPOLATA	TARTIFLETTE	MARMITE DE COLIN MSC
FROMAGE BLANC NATURE	RIZ IGP CRÉOLE	YAOURT NATURE	CAROTTES À L'OIGNON
FRUIT DE SAISON	MIMOLETTE	COMPOTE DE FRUITS	EMMENTAL
	FLAN PÂTISSIER		FRUIT DE SAISON
lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
HARICOTS BEURRE EN SALADE	SALADE D'ENDIVES	CAROTTES RÂPÉES	SALADE VERTE
RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	SAUTÉ DE POULET	QUENELLES ST JEAN	POISSON MEUNIÈRE
LENTILLES	PURÉE DE PATATES DOUCES	BROCOLIS	TORTIS BIO
KIRI	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON	FRUIT AU SIROP	CRÈME PRALINÉ	COMPOTE DE FRUITS
lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
SALADE DE PÂTES	CAROTTES RÂPÉES	CROISILLON AUX CHAMPIGNONS	JAMBON CRU
OEUF	PAUPIETTE DE VEAU	ÉMINCÉ DE DINDE AUX MARRONS	FILET DE COLIN MSC
À LA FLORENTINE	SEMOULE BIO	POMMES DAUPHINE	RIZ IGP AUX LÉGUMES
FROMAGE BLANC NATURE	MIMOLETTE	EMMENTAL	YAOURT AROMATISÉ
FLAN CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	BÛCHE PÂTISSIÈRE	FRUIT DE SAISON

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). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92