



Dans votre restaurant scolaire Du 8 janvier au 2 février 2024

Légende :

EN VERT LE BIO

EN ORANGE LES LABELS

EN VERT : REPAS
VEGETARIEN

lundi 8 janvier	mardi 9 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE LENTILLES	PIZZA
CANNELLONIS	CURRY DE HARICOTS ROUGES	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	MÉDAILLON DE MERLU MSC
FROMAGE BLANC NATURE	RIZ IGP CRÉOLE	HARICOTS VERTS	CHOU-FLEUR AU PAPRIKA
FRUIT DE SAISON	TOMME NOIRE	BÛCHETTE LAIT MELANGE	LAITAGE
	CRÈME DESSERT VANILLE	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
FRIAND AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES	SALADE VERTE	TABOULÉ
SAUTÉ DE POULET	ÉMINCÉ DE PORC	CURRY DE PATATES DOUCES, BROCOLIS ET POIS CHICHES	MARMITE DE COLIN MSC
PURÉE DE POTIRON	PÂTES	RIZ PILAF IGP	CAROTTES VICHY
GOUDA	BLEU	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	CAKE	CRÈME DESSERT PRALINÉ
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
SALADE DE POIS CHICHES	CAROTTES RÂPÉES	SAUCISSON SEC	CHOU ROUGE RÂPÉ
OMELETTE	SAUTÉ DE DINDE À LA TOMATE	POT AU FEU	BEIGNETS DE POISSON
POÊLÉE DE LÉGUMES	POMMES DAUPHINE	LÉGUMES POT AU FEU	MACARONIS BIO
MIMOLETTE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	BRIE
FRUIT DE SAISON	CRÈME AUX ŒUFS	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS
lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 1 février	vendredi 2 février
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BŒUF	QUENELLES SAUCE TOMATE	HACHIS PARMENTIER	RÔTI DE PORC
SEMOULE BIO	CAROTTES PERSILLÉES	EMMENTAL	RIZ IGP CRÉOLE
FROMAGE BLANC NATURE	PETIT MOULÉ	FRUIT DE SAISON	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	CRÊPE

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 RÉGION. 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 5 au 16 février 2024

Légende :			
	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 5 février	mardi 6 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
SALADE COLESLAW	ROSETTE	SALADE VERTE	FRIAND AU FROMAGE
LASAGNES ÉPINARDS CHÈVRE	BŒUF BOURGUIGNON EBLY	TARTIFLETTE	GRATIN DE COLIN MSC HARICOTS VERTS
FROMAGE BLANC NATURE	MIMOLETTE	YAOURT NATURE	YAOURT AROMATISÉ
GÂTEAU	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON
lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES	CAROTTES RÂPÉES	SALADE VERTE
CHIPOLATA AUX HERBES	BOULETTES DE BŒUF	OMELETTE	PAVÉ DE HOKI MSC
LENTILLES	RIZ IGP CRÉOLE	TAJINE DE LÉGUMES D'HIVER	TORTIS BIO
BRIE	FROMAGE BLANC	TOMME NOIRE	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	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