



Dans votre restaurant scolaire Du 4 au 29 mars 2024

Légende MARRON LOCAL		EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 4 mars		mardi 5 mars		jeudi 7 mars
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE		SALADE DE PÂTES BIO		CÉLERI RÉMOULADE
MOUSSAKA		PAUPIETTE DE VEAU		GRATIN DE POISSON MSC
CAMEMBERT		BROCOLIS		RIZ IGP CAMARGUE
FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC		MIMOLETTE
		CRÈME DESSERT PRALINÉ		CAKE AU CHOCOLAT
				GOUDA
				FRUIT DE SAISON
lundi 11 mars		mardi 12 mars		jeudi 14 mars
FRIAND AU FROMAGE		MACÉDOINE DE LÉGUMES		SALADE DE LENTILLES AOP
PILON DE POULET LOCAL		OMELETTE		FRICASSÉE DE PORC IGP AUX OLIVES
PURÉE DE POTIRON LOCAL		COEUR DE BLÉ		CAROTTES BRAISÉES
YAOURT SUCRÉ		TOMME NOIRE		CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON		COOKIE		FRUIT DE SAISON
				FRUIT AU SIROP
lundi 18 mars		mardi 19 mars		jeudi 21 mars
HARICOTS VERTS BIO EN SALADE		RADIS		PIZZA
SAUCISSE DE STRASBOURG		SAUTÉ DE POULET LOCAL		CURRY DE LÉGUMES AUX POIS CHICHES
LENTILLES AOP		SEMOULE BIO		ÉPINARDS
MIMOLETTE		YAOURT		FROMAGE BLANC
COCKTAIL DE FRUITS		CRÈME DESSERT AU CAMEL		FRUIT DE SAISON
				FRUIT DE SAISON
				DONUTS
lundi 25 mars		mardi 26 mars		jeudi 28 mars
SAUCISSON		SALADE DE POIS CHICHES		CÉLERI RÉMOULADE
BLANC DE POULET LOCAL		JAMBALAYA AUX LÉGUMES		RÔTI DE PORC IGP
CHOU-FLEUR BIO				PÂTES BIO
TOMME BLANCHE		YAOURT		EMMENTAL
FRUIT DE SAISON		LIÉGEOIS VANILLE		QUATRE QUART
				FRUIT DE SAISON BIO

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 1er au 12 avril 2024

Légende	MARRON LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 1 avril		mardi 2 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
		BETTERAVES BIO EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES	CRÊPE AU FROMAGE
		CHILI SIN CARNE	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	WATERZOÏ DE COLIN MSC
		RIZ IGP	EDAM	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
		CAMEMBERT	GÂTEAU	YAOURT NATURE
		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS
lundi 8 avril		mardi 9 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
CHOU-FLEUR BIO CUIT EN SALADE		PÂTÉ DE CAMPAGNE	HARICOTS VERTS BIO EN SALADE	SALADE DE POIS CHICHES
SAUTÉ DE DINDE		COUSCOUS DE POULET LOCAL	OMELETTE	POISSON PÂNÉ
POMMES DAUPHINE		SEMOULE BIO	PÂTES BIO	BROCOLIS
SAINT PAULIN		MIMOLETTE	FROMAGE DE CHÈVRE	FROMAGE BLANC
COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE

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