



## Dans votre restaurant scolaire Du 4 au 29 novembre 2024

Légende <b>MARRON LOCAL</b>		EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
<b>lundi 4 novembre</b>	<b>mardi 5 novembre</b>	<b>jeudi 7 novembre</b>	<b>vendredi 8 novembre</b>	
BETTERAVES SAUCE VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE POIS CHICHES SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE PATES SAUCE COCKTAIL	
SAUCE CARBONARA	OMELETTE À LA CIBOULETTE	CORDON BLEU DE DINDE	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON	
PÂTES	BUTTERNUT RÔTIE	CAROTTES SAUTÉES	HARICOTS VERTS À L'AIL	
BRIE	YAOURT AROMATISÉ	MIMOLETTE	YAOURT NATURE	
COMPOTE DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	LIÉGEOIS VANILLE	
<b>lundi 11 novembre</b>	<b>mardi 12 novembre</b>	<b>jeudi 14 novembre</b>	<b>vendredi 15 novembre</b>	
	MACÉDOINE MAYONNAISE	CHOU-FLEUR EN SALADE SAUCE VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	
FÉRIÉ	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	CHILI SIN CARNE	FILET DE POISSON MSC SAUCE CURCUMA	
	YAOURT NATURE	RIZ IGP	BROCOLIS	
	<b>FRUIT DE SAISON</b>	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC	
		CAKE À LA VANILLE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	
<b>lundi 18 novembre</b>	<b>mardi 19 novembre</b>	<b>jeudi 21 novembre</b>	<b>vendredi 22 novembre</b>	
OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE VERTE À L'EMMENTAL SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE SAUCE VINAIGRETTE	
PAËLLA VÉGÉTARIENNE	GODIVEAUX	RÔTI DE PORC IGP AU THYM ET CITRON	CARBONARA DE POISSON MSC	
MIMOLETTE	GRATIN DE CHOU-FLEUR	PETITS POIS À L'OIGNON	PÂTES	
<b>FRUIT DE SAISON</b>	FROMAGE BLANC	BRIE	YAOURT SUCRÉ	
	FLAN CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	
<b>lundi 25 novembre</b>	<b>mardi 26 novembre</b>	<b>jeudi 28 novembre</b>	<b>vendredi 29 novembre</b>	
SAUCISSON ET CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ IGP ET MAÏS SAUCE VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET CROÛTONS SAUCE VINAIGRETTE	
SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	QUENELLES ST JEAN	JAMBON BRAISÉ	GRATIN DE POISSON MSC	
POTIMARRON RÔTI	HARICOTS VERTS	BROCOLIS	POMMES DE TERRE VAPEUR	
CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC	EMMENTAL	
<b>FRUIT DE SAISON</b>	COMPOTE DE FRUITS	COOKIE	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



## Dans votre restaurant scolaire Du 2 au 20 décembre 2024

Légende **MARRON LOCAL**

**EN VERT LE RIO**

**EN ORANGE LES LABELS**

**EN VERT : REPAS VEGETARIEN**

lundi 2 décembre	mardi 3 décembre	jeudi 5 décembre	vendredi 6 décembre
<b>BETTERAVES SAUCE VINAIGRETTE</b>	TABOULÉ D'HIVER	CÉLERI RÉMOULADE	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE SAUCE VINAIGRETTE</b>
BOLOGNAISE VÉGÉTALE	<b>BOEUF BOURGUIGNON</b>	TARTIFLETTE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
<b>PÂTES</b>	CAROTTES À L'OIGNON	YAOURT AROMATISÉ	PURÉE DE POTIRON
YAOURT NATURE	MIMOLETTE	LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGE DE CHÈVRE
COMPOTE DE FRUITS	GÂTEAU AU YAOURT		<b>FRUIT DE SAISON</b>
lundi 9 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
OEUF MIMOSA	SALADE DE PERLES AU SURIMI	<b>SALADE DE POIS CHICHES SAUCE VINAIGRETTE</b>	SALADE VERTE À L'EMMENTAL SAUCE VINAIGRETTE
SAUCISSE LOCALE	<b>CORDON BLEU DE DINDE</b>	OMELETTE AU FROMAGE	<b>FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON</b>
<b>LENTILLES IGP</b>	<b>CHOU-FLEUR RÔTI</b>	ÉPINARDS À L'AIL	<b>PÂTES</b>
BRIE	GOUDA	YAOURT SUCRÉ	TOMME NOIRE
COCKTAIL DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON</b>	BEIGNET AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON</b>
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
<b>SALADE DE LENTILLES SAUCE VINAIGRETTE</b>	SALADE COLESLAW	CROISSILLON À L'EMMENTAL	HARICOTS ROUGES EN SALADE SAUCE VINAIGRETTE
<b>SAUTÉ DE BOEUF À LA MOUTARDE</b>	CRÊPE AU FROMAGE	<b>SAUTÉ DE VOLAILLE AUX CÈPES ET MARRONS</b>	<b>FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH</b>
<b>PÂTES</b>	POTIMARRON RÔTI	POMMES DAUPHINE	COEUR DE BLÉ
BÛCHETTE LAIT MÉLANGE	YAOURT NATURE		CAMEMBERT
COMPOTE DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON</b>	BÛCHE DE NOËL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

**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*