



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

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

### 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*