



Dans votre restaurant scolaire Du 6 au 31 janvier 2025

Légende MARRON LOCAL		EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 6 janvier	mardi 7 janvier	jeudi 9 janvier	vendredi 10 janvier	
BETTERAVES BIO SAUCE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE BLE	SALADE VERTE	
STEAK HACHE	CHILI SIN CARNE	ÉMINCÉ DE DINDE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON	
PÂTES BIO	RIZ IGP PILAF	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE LOCALES AU FOUR	
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BRIE	YAOURT SUCRÉ	
FRUIT AU SIROP	COMPOTE DE FRUITS	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON LOCAL	
lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier	
SALADE DE PÂTES BIO VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE	CRÊPE AU FROMAGE	
SAUTÉ DE POULET LOCAL FORESTIÈRE	QUENELLES LOCALES ST JEAN	RÔTI DE PORC IGP AU JUS	MARMITE DE POISSON MSC	
CHOU-FLEUR BIO À L'AIL	HARICOTS VERTS BIO SAUTÉS	PATATES DOUCES RÔTIES	CAROTTES	
GOUDA	YAOURT NATURE BIO	BLEU	FROMAGE BLANC NATURE	
FRUIT DE SAISON LOCAL	DONUTS	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON LOCAL	
lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier	
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE VERTE ET CROÛTONS	SALADE DE PÉPINETTES	
OMELETTE AUX FINES HERBES	AIGUILLETES DE POULET LOCAL	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AU CURRY	POISSON MEUNIÈRE	
RIZ IGP PILAF	POMMES RÔSTI	SÉMOULE BIO	ÉPINARDS À LA CRÈME	
MIMOLETTE	YAOURT NATURE	KIRI	YAOURT SUCRÉ	
CRÈME DESSERT VANILLE	BARRE BRETONNE	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON LOCAL	
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier	
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE	NOUVEL AN CHINOIS	ROSETTE ET CORNICHONS	
SAUTÉ DE DINDE LOCAL	GRATIN DE PÂTES BIO AUX LÉGUMES	SALADE DE CHOU CHINOIS	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH	
POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES	TOMME BLANCHE	ÉMINCÉ DE PORC IGP AU CARAMEL	HARICOTS BEURRE	
YAOURT NATURE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	NOUILLES	EMMENTAL BIO	
FRUIT DE SAISON LOCAL		FROMAGE BLANC NATURE	COMPOTE DE FRUITS	
		FRUIT DE SAISON LOCAL		

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 3 au 21 février 2025

Légende **MARRON LOCAL**

EN VERT LE BIO

EN ORANGE LES LABELS

EN VERT : REPAS VEGETARIEN

lundi 3 février	mardi 4 février	jeudi 6 février	vendredi 7 février
CHANDELEUR			
OEUF DUR	SALADE DE POIS CHICHES	POTAGE DE LÉGUMES	PIZZA
CURRY DE LÉGUMES AUX POIS CHICHES	FILET DE POULET LOCAL	TARTIFLETTE	FRICASSÉE DE COLIN MSC
RIZ IGP	CAROTTES À L'OIGNON	YAOURT SUCRÉ	BROCOLIS À L'OIGNON
CANTAL AOP	FROMAGE BLANC NATURE		FROMAGE DE CHEVRE
CRÊPE AU SUCRE	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON
lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
SALADE DE LENTILLES	SALADE DE PÂTES BIO	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE VERTE À L'EMMENTAL
CHIPOLATA AUX HERBES	AIGUILLETES DE POULET LOCAL	OMELETTE À LA CIBOULETTE	GRATIN DE POISSON MSC
PURÉE DE POTIRON	POMMES DAUPHINE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	RIZ IGP CRÉOLE
BRIE	BÛCHETTE LAIT MÉLANGE	TOMME NOIRE	YAOURT SUCRÉ
COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	BEIGNET	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 17 février	mardi 18 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES BIO	PÂTE EN CROÛTE
QUENELLES LOCALES ST JEAN	PILON DE POULET LOCAL RÔTI	SAUTÉ DE PORC IGP	FILET DE POISSON MSC
CHOU-FLEUR RÔTI	PÂTES BIO	POÊLÉE MÉRIDIONALE	POMMES DE TERRE LOCALES AU FOUR
BÛCHETTE LAIT MÉLANGE	SAIN'T PAULIN	SAIN'T NECTAIRE AOP	FROMAGE BLANC NATURE BIO
FLAN CARAMEL	FRUIT AU SIROP	COOKIE	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