

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE Du 2 septembre au 15 octobre 2021



lundi 30 août	mardi 31 août	Jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
BONNE RENTREE I		SALADE DE TOMATE AU BASILIC BŒUF BRAISE COQUILLETES BIO FROMAGE BLANC COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE DE RIZ IGP CAMARGUE OMELETTE BIO HARICOTS VERTS CARRE FRAIS FRUIT DE SAISON
lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	Jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
MACEDOINE DE LEGUMES CORDON BLEU PATES TORTIS BIO BUCHETTE MELANGE COMPOTE DE POMME	PASTEQUE QUENELLES NATURE SCE CHAMPIGNONS CAROTTES BIO LOCAL CANTAL AOP MOUSSE AU CHOCOLAT	100% ARDECHE PATE ARDECHOIS BOMBINE ARDECHOISE YAOURT AREILLADOU BIO LOCAL FRUIT DE SAISON	CŒUR DE BLE EN SALADE FILET DE POISSON MEUNIÈRE RATATOUILLE PETIT SUISSE BIO FRUIT AU SIROP
lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	Jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
MELON DE PAYS RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN GOUDA PECHE AU SIROP	TARTE AU FROMAGE HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI PETITS POIS YAOURT LEONCEL BIO LOCAL FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AUX CROUTONS GRATIN DE COURGETTES AU BŒUF EMMENTAL BIO ECLAIR AU CHOCOLAT	DUO TOMATE-CONCOMBRE DOS DE COLIN MSC AU BEURRE BLANC ECRASE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE FRUITS BIO
lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	Jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
ROSETTE ET CORNICHON SAUTE DE DINDE AU CURRY BRISURES DE CHOU FLEUR EN GRATIN EDAM FRUIT DE SAISON LOCAL	Mexique SALADE DE TOMATE, MAIS ET AVOCAT CHILI VEGETARIEN FRAIDOU NATURE SALADE DE FRUITS ACAPULCO	CAROTTES RAPEES BIO LOCAL SAUTE DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS COQUILLETES BIO RONDELE NATURE CREME DESSERT	TABOULE BIO FILET DE POISSON PANE EPINARDS YAOURT AREILLADOU COMPOTE DE FRUITS
lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	Jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
SALADE D'HARICOTS VERTS BIO SPAGHETTI BOLONGAISE VEGETARIENNE YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	TOMATE EN SALADE STEAK HACHE SCE FORESTIERE POMMES CRIQUETTES FROMAGE BIO ILE FLOTTANTE	SALADE DE LENTILLES BIO A L'OIGNON ROUGE SAUTE DE PORC IGP MONTAGNE AU CURRY CAROTTES PERSILLEES DELICE DE CHEVRE COCKTAIL DE FRUITS	SALADE VERTE MARMITE DU PECHEUR MSC FLAN DE COURGETTES CARRE LIGUEIL COMPOTE DE FRUIT
lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	Jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
PIZZA ROTI DE DINDE SAUCE CREME POELEE BROCOLIS CHAMPIGNONS ST NECTAIRE AOP COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE CONCOMBRE A LA MENTHE BŒUF FACON TAJINE SEMOULE BIO ET LEGUMES CARRE FRAIS YAOURT A BOIRE	POIS CHICHES EN SALADE PANE DU FROMAGER PATES TORTIS BIO ET SAUCE TOMATE YAOURT AREILLADOU FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES BIO DOS DE COLIN MSC A LA TOMATE HARICOTS BEURRE ST PAULIN TARTE CHOCOLAT
lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	Jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
RENCONTRE DU GOUT Cocoon & Cooking Bon pour moi Bon pour ma planète >>> L'Ardèche s'invite au menu, faisons la part belle aux produits locaux ! <<<			
CHARCUTERIE DE PAYS PARMENTIER A L'EGRENE DE BŒUF BIO EMMENTAL COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE PATES BIO PORC IGP MONTAGNE ARDECHE AUX MARRONS CHOU FLEUR YAOURT AREILLADOU LOCAL FRUIT DE SAISON	FEUILLETE AU FROMAGE POULET LOCAL AU MIEL & MOUTARDE CAROTTES FROMAGE AREILLADOU LOCAL FRUIT DE SAISON BIO	VELOUTE DE POTIRON LOCAL AU CUMIN GRATIN DE QUENELLES AUX CHAMPIGNONS EBLY FROMAGE BLANC AREILLADOU LOCAL CREME DE MARRON

Légende :

- REPAS VEGETARIEN
- PRODUITS BIO
- PRODUITS LABELISES
- PRODUITS LOCAUX
- Repas à thème

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). Les Pommes de terre locales sont de Patifol à LEMPS (07). NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26). Les produits laitiers Léoncel (locaux et bio) sont du Gaec de la Grange à LEONCEL (26). Les Areilladou proviennent de la laiterie Carrier à VALS LES BAINS (07).



Dans le cadre de la loi Egalim (Loi n° 2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) notre service achats, notre acheteur régional et notre gérant travaillent au quotidien sur l'approvisionnement en circuits courts de produits durables et bio. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.egalimapi.com

MENUS SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENT SELON LES APPROVISIONNEMENTS