



DANS VOS RESTAURANTS SCOLAIRES DU 8 JANVIER AU 16 FÉVRIER 2024

| lundi 8 janvier | mardi 9 janvier | jeudi 11 janvier | vendredi 12 janvier |
|--------------------------|----------------------------------|---|-------------------------------|
| BETTERAVES VINAIGRETTE | CURRY DE HARICOTS ROUGES | SALADE DE LENTILLES | MÉDAILLON DE MERLU MSC |
| SAUCE CARBONARA | RIZ IGP CRÉOLE | SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE | CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA |
| MACARONI BIO | TOMME NOIRE | HARICOTS VERTS | YAOURT NATURE |
| FRUIT DE SAISON | CRÈME DESSERT VANILLE | GALETTE DES ROIS | FRUIT DE SAISON |
| lundi 15 janvier | mardi 16 janvier | jeudi 18 janvier | vendredi 19 janvier |
| SAUTÉ DE POULET | SALADE D'ENDIVES | SALADE VERTE | TABOULÉ D'HIVER |
| PURÉE DE POTIRON | ÉMINCÉ DE PORC | CURRY DE PATATES DOUCES, BROCOLIS ET POIS CHICHES | MARMITE DE COLIN MSC |
| GOUDA | POLENTA | RIZ PILAF IGP | CAROTTES VICHY |
| FRUIT DE SAISON | ILE FLOTTANTE | CAKE | CRÈME DESSERT PRALINÉ |
| lundi 22 janvier | mardi 23 janvier | jeudi 25 janvier | vendredi 26 janvier |
| SALADE DE POIS CHICHES | SAUTÉ DE DINDE À LA TOMATE | SAUCISSON SEC | BEIGNET DE POISSON |
| OMELETTE | POMMES DAUPHINE | POT AU FEU | MACARONIS BIO |
| POÊLÉE DE LÉGUMES | FROMAGE BLANC | LÉGUMES POT AU FEU | BRIE |
| FRUIT DE SAISON | FLAN CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | COCKTAIL DE FRUITS |
| lundi 29 janvier | mardi 30 janvier | jeudi 1 février | vendredi 2 février |
| SAUTÉ DE BŒUF | SALADE DE POMMES DE TERRE | HACHIS PARMENTIER | CHOU BLANC VINAIGRETTE |
| SEMOULE BIO | QUENELLE BÉCHAMEL | | KEBAB |
| FROMAGE BLANC NATURE | CAROTTES PERSILLÉES | EMMENTAL | HARICOTS BEURRE |
| FRUIT DE SAISON | LIÉGEOIS VANILLE | FRUIT DE SAISON | CRÊPE |
| lundi 5 février | mardi 6 février | jeudi 8 février | vendredi 9 février |
| SALADE COLESLAW | VELOUTÉ DE POTIRON | SALADE VERTE | GRATIN DE COLIN MSC |
| LASAGNES ÉPINARDS CHÈVRE | BŒUF BOURGUIGNON | TARTIFLETTE | HARICOTS VERTS |
| GÂTEAU | EBLY | | YAOURT AROMATISÉ |
| | FRUIT DE SAISON | CRÈME DESSERT CAMEL | FRUIT DE SAISON |
| lundi 12 février | mardi 13 février | jeudi 15 février | vendredi 16 février |
| BETTERAVES VINAIGRETTE | BOULETTES DE BŒUF | CAROTTES RÂPÉES | PAVÉ DE HOKI MSC |
| CHIPOLATA AUX HERBES | RIZ IGP CRÉOLE | OMELETTE | MACARONIS BIO |
| LENTILLES | FROMAGE BLANC | TAJINE DE LÉGUMES D'HIVER | YAOURT SUCRÉ |
| FRUIT DE SAISON | COCKTAIL DE FRUITS | COMPOTE DE FRUITS | COOKIE |

LEGENDE :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELISES

PRODUITS LOCAUX

MSC = PECHE DURABLE

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 Gac 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