

# DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

## Du 02 mai au 03 juin 2022

### Légende :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO  
PRODUITS LABELLISES  
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 Patfol 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).



lundi 02 mai	mardi 03 mai	Jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
SALADE COLESLAW SPAGHETTIS AUX LEGUMES ET HARICOTS ROUGES CHANTENEIGE BIO CREME DESSERT	PIZZA AIGUILLETES DE POULET AU CURRY POELEE DE LEGUMES CAMEMBERT BIO COMPOTE POMME FRAISE	GASPACHO CHILI CON CARNE RIZ BIO FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	TABOULE FILET DE POISSON MEUNIÈRE CHOU-FLEUR PERSILLE BIO EMMENTAL BIO SALADE DE FRUITS
lundi 09 mai	mardi 10 mai	Jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
TOMATE EN SALADE SAUTE DE BŒUF MIRONTON COQUILLETES BIO VACHE QUI RIT CRÈME CAFÉ	HARICOTS EN SALADE QUENELLES A LA TOMATE POELEE DU SOLEIL FROMAGE BLANC BIO FRUIT DE SAISON	POMMES DE TERRE BIO EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AUX CEPES GRATIN DE COURGETTES BIO COULOMMIERS DONUTS	MORTADELLE BRANDADE DE POISSON AUX PDT BIO LOCALES FROMAGE COMPOTE DE FRUIT
lundi 16 mai	mardi 17 mai	Jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
ARTICHAUT EN SALADE COUSCOUS VEGETARIEN SEMOULE BIO FROMAGE BLANC SALADE DE FRUITS	HARICOTS BLANCS EN SALADE CORDON BLEU RATATOUILLE CARRE FRAIS BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATE CHIPOLATAS PUREE MAISON BIO YAOURT FERMIER TARTE AU FLAN	SALADE MELEE GRATIN DE POISSON ET FRUITS DE MER RIZ BIO RONDELE CREME CHOCOLAT
lundi 23 mai	mardi 24 mai	Jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
SALADE DE TOMATE MOZZARELLA SAUTE DE PORC FLAGEOLETS EMMENTAL COMPOTE BIO	SALADE VERTE ET MAIS CHEESEBURGER POMMES DAUPHINE PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON	ASCENSION	CROISSILLON AU FROMAGE OMELETTE SAUCE PIPERADE HARICOTS BEURRE FROMAGE BLANC BIO FRUIT DE SAISON
lundi 30 mai	mardi 31 mai	Jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
BETTERAVES EN SALADE ROTI DE PORC AU JUS ECRASE DE POMMES DE TERRE LOCALES BUCHETTE FRUIT DE SAISON	TABOULE VIENNOISE DE DINDE HARICOTS VERTS BIO CARRE FRAIS BIO LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE VERTE AUX CROUTONS CHILI VÉGÉTARIEN RIZ IGP CAMARGUE VACHE QUI RIT BIO FLAN AU CAMEL	ŒUF DUR BIO FILET DE LIEU MEUNIÈRE RATATOUILLE CANTAL FRUIT DE SAISON BIO

# DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

## Du 06 juin au 05 juillet 2022

### Légende :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELLISES

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 Patfol 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).

lundi 06 Jun	mardi 07 Jun	jeudi 09 Jun	vendredi 10 Jun
<b>LUNDI DE PENTECÔTE</b>	PATE EN CROUTE JAMBON GRILLÉ PRINTANIÈRE DE LÉGUMES <b>CAMEMBERT BIO</b> CRÈME VANILLE	PIZZA AU FROMAGE SAUTÉ DE POULET AU CURRY COURGETTES FROMAGE BLANC <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b> <b>FILET DE LIEU MSC</b> <b>CHOU-FLEUR PERSILLÉ</b> <b>EMMENTAL BIO</b> BEIGNET
lundi 13 Jun	mardi 14 Jun	jeudi 16 Jun	vendredi 17 Jun
SALADE ANTIPASTI <b>SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE</b> <b>COQUILLETES BIO</b> FROMAGE CRÈME DESSERT	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE BIO</b> <b>QUENELLES A LA TOMATE</b> POELEE DU SOLEIL <b>FROMAGE BLANC BIO</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	SALADE DE TOMATES DUO CHIPOLATAS MERGUEZ <b>PUREE MAISON BIO</b> <b>YAOURT FERMIER</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	DUO DE HARICOTS EN SALADE <b>GRATIN DE POISSON</b> <b>RIZ IGP CAMARGUE</b> <b>BABYBEL BIO</b> LIÉGEOIS CAFÉ
lundi 20 Jun	mardi 21 Jun	jeudi 23 Jun	vendredi 24 Jun
<b>BETTERAVES EN SALADE</b> COUSCOUS VEGETARIEN <b>SEMOULE BIO</b> TOMME DES PYRENEES TARTE AUX POMMES	CROISILLON AU FROMAGE VIENNOISE DE DINDE RATATOUILLE PETIT SUISSÉ <b>MELON DE PAYS</b>	<b>SALADE DE PÂTES BIO</b> <b>SAUTE DE PORC IGP MONTAGNE</b> COURGETTES COULOMMIERS <b>FRUIT DE SAISON</b>	MELON <b>BRANDADE DE POISSON</b> <b>AUX PDT BIO LOCALES</b> FROMAGE FLAN CHOCOLAT
lundi 27 Jun	mardi 28 Jun	jeudi 30 Jun	vendredi 01 juillet
SALADE DE TOMATE MOZZA CARBONARA <b>PATES ET RAPE</b> PETIT SUISSÉ <b>COMPOTE BIO</b>	PASTEQUE STEAK HACHE SAUCE CHAMPIGNONS POMMES DAUPHINE <b>EMMENTAL BIO</b> COCKTAIL DE FRUITS	SAUCISSON A L'AIL POULET ROTI GRATIN DE COURGETTES <b>CAMEMBERT BIO</b> LIEGEOIS	TABOULE OMELETTE SAUCE PIPERADE CAROTTES À LA CRÈME <b>FROMAGE BLANC BIO</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>
lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	<b><u>BONNES VACANCES</u></b>	
SALADE DE CONCOMBRE POULET BASQUAISE <b>RIZ BIO</b> BUCHETTE DE CHEVRE FLAN VANILLE	SALADE VERTE LASAGNES BOLOGNAISE YAOURT <b>FRUIT DE SAISON</b>		



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](http://www.egalimapi.com)