

Menus du 31 mai au 6 juillet 2021

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



Légende :



Label
Pêche durable



Repas
Végétarien

lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
CAROTTES RAPEES	TABOULE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	ŒUF DUR BIO
ROTI DE PORC AU JUS	CORDON BLEU	NUGGETS DE BLE	FILET DE LIEU MEUNIÈRE
ECRASE DE POMME DE TERRE LOCALE	HARICOTS VERTS BIO	RIZ IGP CAMARGUE A LA TOMATE	RATATOUILLE
BUCHETTE	CARRE FRAIS BIO	VACHE QUI RIT BIO	CANTAL
ANANAS AU SIROP	LIEGEOIS CHOCOLAT	FLAN AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON
lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
MELON DE PAYS	PATE EN CROUTE	PIZZA AU FROMAGE	SALADE DE TOMATE AU PERSIL
SPAGHETTI AUX LEGUMES	SAUTE DE POULET AU CURRY	JAMBON GRILLE	FILET DE LIEU MSC
ET HARICOTS ROUGES	COURGETTES	PRINTANIERE DE LEGUMES	CHOU FLEUR PERSILLE BIO
CHANTENEIGE BIO	CAMEMBERT BIO	FROMAGE BLANC	EMMENTAL BIO
CREME DESSERT	COMPOTE POMME ABRICOT	FRUIT DE SAISON	BEIGNET
lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
SALADE DE CONCOMBRE	SALADE DE PDT BIO	SALADE DE TOMATE	DUO D'HARICOTS EN SALADE
SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE	QUENELLES A LA TOMATE	DUO CHIPOLATAS MERGUEZ	GRATIN DE POISSON
COQUILLETES BIO	POEELE DU SOLEIL	PUREE MAISON BIO	RIZ IGP CAMARGUE
VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC BIO	YAOURT FERMIER	BABYBEL BIO
CHOCOSTICK	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS
lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE PATES BIO	CROISILLON AU FROMAGE	PASTEQUE
COUSCOUS VEGETARIEN	VIENNOISE DE DINDE	SAUTE DE PORC IGP MONTAGNE	BRANDADE DE POISSON
SEMOULE BIO	RATATOUILLE	COURGETTES	AUX PDT BIO LOCALES
TOMME DES PYRENEES	PETIT SUISSE	COULOMMIERS	FROMAGE
TARTE AUX POMMES	MELON DE PAYS	FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT

lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
SALADE DE TOMATE MOZZA	PASTEQUE	SAUCISSON A L'AIL	TABOULE
CARBONARA	STEAK HACHE SAUCE CHAMPIGNONS	SAUTE DE VEAU MARENGO	OMELETTE SAUCE PIPERADE
PATES ET RAPE	POMMES DAUPHINES	GRATIN DE COURGETTES	HARICOTS BEURRE
PETIT SUISSE	EMMENTAL BIO	CAMEMBERT BIO	FROMAGE BLANC BIO
COMPOTE BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT	LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON
lundi 05 juillet	mardi 06 juillet	jeudi 08 juillet	vendredi 09 juillet
SALADE DE CONCOMBRE	MELON DE PAYS	BONNES VACANCES !	
POULET BASQUAISE	ROTI DE PORC		
RIZ BIO	CHIPS ET TOMATES A CROQUER		
BUCHETTE DE CHEVRE	YAOURT A BOIRE		
FLAN VANILLE	BISCUIT		

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 Areillardou 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.

Dans le même contexte, un repas végétarien est proposé aux enfants une fois par semaine. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.egalimapi.com

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements