



Dans votre restaurant scolaire Du 2 au 27 septembre 2024

Légende MARRON LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 2 septembre	mardi 3 septembre	jeudi 5 septembre	vendredi 6 septembre
BETTERAVES	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POIS CHICHES	MACÉDOINE DE LÉGUMES
CORDON BLEU DE DINDE	OMELETTE AUX FINES HERBES	SAUTÉ DE PORC IGP	FILET DE MERLU MSC
PÂTES		CAROTTES BRAISÉES	BOULGOUR
FROMAGE BLANC	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	DONUTS	LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE DE FRUITS
lundi 9 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
SALADE DE HARICOTS ROUGES	SALADE VERTE	PASTÈQUE	TABOULÉ
SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	RÔTI DE PORC IGP	SAUCE VÉGÉTARIENNE (PETITS POIS, MOZZARELLA)	COLOMBO DE POISSON MSC
COURGETTES SAUTÉES	RIZ IGP	GRATIN DE PÂTES	HARICOTS VERTS
GOUDA	PETIT SUISSE AUX FRUITS	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC
FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
ROSETTE BEURRE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES	CONCOMBRE
COUSCOUS VÉGÉTARIEN	PILON DE POULET RÔTI	SAUTÉ DE BOEUF	CARBONARA DE SAUMON MSC
FROMAGE BLANC	RATATOUILLE	POMMES DAUPHINE	PÂTES
FRUIT DE SAISON	TOMME NOIRE	BRIE	YAOURT SUCRÉ
	COMPOTE DE FRUITS	QUATRE QUART	CRÈME DESSERT CARAMEL
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
SALADE DE RIZ IGP	SALADE DE LENTILLES	PASTÈQUE	SALADE VERTE
SAUTÉ DE DINDE	CRÊPE AU FROMAGE	HACHIS PARMENTIER	POISSON MEUNIÈRE MSC
PETITS POIS AUX OIGNONS	ÉPINARDS À LA CRÈME	FROMAGE BLANC	PÂTES
CANTAL AOP	YAOURT SUCRÉ	FROMAGE BLANC	TOMME BLANCHE
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	COOKIE	FRUIT DE SAISON

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 30 septembre au 18 octobre 2024

Légende MARRON LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 30 septembre	mardi 1 octobre	jeudi 3 octobre	vendredi 4 octobre
TABOULÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE TOMATES	PIZZA
SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS	RÔTI DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	FRICASSÉE DE LA MER MSC
CAROTTES À L'OIGNON	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PÂTES	POÊLÉE DE LÉGUMES
GOUDA	MIMOLETTE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 7 octobre	mardi 8 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
SALADE DE LENTILLES	SALADE DE PÂTES	CÉLERI RÉMOULADE	JAMBON BLANC
PILON DE POULET RÔTI	CORDON BLEU	OMELETTE AU FROMAGE	MOUSSAKA
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	COURGETTES SAUTÉES	COEUR DE BLÉ	YAOURT SUCRÉ
BRIE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	TOMMES NOIRE	YAOURT SUCRÉ
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
MACÉDOINE DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES	FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE
QUENELLES ST JEAN	HAMBURGER	SAUTÉ DE POULET	FILET DE COLIN MSC
HARICOTS VERTS	POMMES DAUPHINE	CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	PÂTES
BUCHETTE LAIT MELANGE	SAINT PAULIN	YAOURT SUCRÉ	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	FRUIT AU SIROP	BEIGNET AU CHOCOLAT

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