



Dans votre restaurant scolaire Du 4 au 29 novembre 2024

Légende MARRON LOCAL		EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 4 novembre	mardi 5 novembre	jeudi 7 novembre	vendredi 8 novembre	
BETTERAVES SAUCE VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE POIS CHICHES SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES SAUCE COCKTAIL	
SAUCE CARBONARA	OMELETTE À LA CIBOULETTE	CORDON BLEU DE DINDE	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON	
PÂTES	BUTTERNUT RÔTIE	CAROTTES SAUTÉES	HARICOTS VERTS À L'AIL	
BRIE	YAOURT AROMATISÉ	MIMOLETTE	YAOURT NATURE	
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre	
	MACÉDOINE MAYONNAISE	CHOU-FLEUR EN SALADE SAUCE VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	
FÉRIÉ	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	CHILI SIN CARNE	FILET DE POISSON MSC SAUCE CURCUMA	
	YAOURT NATURE	RIZ IGP	BROCOLIS	
	FRUIT DE SAISON	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC	
		CAKE À LA VANILLE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre	
OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE VERTE À L'EMMENTAL SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE SAUCE VINAIGRETTE	
PAËLLA VÉGÉTARIENNE	GODIVEAUX	RÔTI DE PORC IGP AU THYM ET CITRON	CARBONARA DE POISSON MSC	
MIMOLETTE	GRATIN DE CHOU-FLEUR	PETITS POIS À L'OIGNON	PÂTES	
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC	BRIE	YAOURT SUCRÉ	
	FLAN CAMEL	COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre	
SAUCISSON ET CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ IGP ET MAÏS SAUCE VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET CROÛTONS SAUCE VINAIGRETTE	
SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	QUENELLES ST JEAN	JAMBON BRAISÉ	GRATIN DE POISSON MSC	
POTIMARRON RÔTI	HARICOTS VERTS	BROCOLIS	POMMES DE TERRE VAPEUR	
CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC	EMMENTAL	
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	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 2 au 20 décembre 2024

Légende MARRON LOCAL		EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 2 décembre		mardi 3 décembre		jeudi 5 décembre
BETTERAVES SAUCE VINAIGRETTE		TABOULÉ D'HIVER		CÉLERI RÉMOULADE
BOLOGNAISE VÉGÉTALE		BOEUF BOURGUIGNON		TARTIFLETTE
PÂTES		CAROTTES À L'OIGNON		FILET DE POISSON MEUNIÈRE
YAOURT NATURE		MIMOLETTE		YAOURT AROMATISÉ
COMPOTE DE FRUITS		GÂTEAU AU YAOURT		LIÉGEOIS VANILLE
FRUIT DE SAISON				
lundi 9 décembre		mardi 10 décembre		jeudi 12 décembre
OEUF MIMOSA		SALADE DE PERLES AU SURIMI		SALADE DE POIS CHICHES SAUCE VINAIGRETTE
SAUCISSE LOCALE		CORDON BLEU DE DINDE		OMELETTE AU FROMAGE
LENTILLES IGP		CHOU-FLEUR RÔTI		ÉPINARDS À L'AIL
BRIE		GOUDA		YAOURT SUCRÉ
COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT DE SAISON		BEIGNET AU CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON				
lundi 16 décembre		mardi 17 décembre		jeudi 19 décembre
SALADE DE LENTILLES SAUCE VINAIGRETTE		SALADE COLESLAW		CROISSILLON À L'EMMENTAL
SAUTÉ DE BOEUF À LA MOUTARDE		CRÊPE AU FROMAGE		SAUTÉ DE VOLAILLE AUX CÈPES ET MARRONS
PÂTES		POTIMARRON RÔTI		POMMES DAUPHINE
BÛCHETTE LAIT MÉLANGE		YAOURT NATURE		COEUR DE BLÉ
COMPOTE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON		CAMEMBERT
				LIÉGEOIS 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