

RESTAURANTS SCOLAIRES DE VIVIERS

Du 02/05 AU 24/06/2022

lundi 2 mai	mardi 3 mai	mercredi 4 mai	jeudi 5 mai	vendredi 6 mai	
CAROTTES RAPEES BIO	HAUT DE CUISSE ROTIE BBC	ŒUF MAYONNAISE BIO	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC BIO	POISSON MEUNIÈRE	REPAS VEGETARIEN
BOULETTES VEGETALES BIO	RATATOUILLE BIO	SAUTE DE DINDE PIPERADE BBC	RAVIOLIS AUX 4 FROMAGES	PETIT POIS PDT BIO	PRODUITS BIO
TORSADES BIO	CAMEMBERT BIO	SEMOULE COUSCOUS BIO	POMMES RÖSTI	FROMAGE BLANC BIO	PRODUITS LABELLISES
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUIT BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT	FLAN VANILLE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	PRODUITS LOCAUX
lundi 9 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai	MSC = PECHE DURABLE
ROTI DE DINDE SAUCE ESTRAGON BBC	TABOULE FAÇON BOULGOUR BIO	STEAK HACHE BIO SAUCE FORESTIERE	TERRINE DE CAMPAGNE LOCALE	ŒUF MAYONNAISE	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 Areilladou proviennent de la laiterie Carrier à VALS LES BAINS (07).
CŒUR DE BLE BIO	NUGGETS DE BLE	POMMES DAUPHINE	FILET DE LIEU SAUCE OSEILLE	GRATIN DE MACARONIS BIO A L'EMMENTAL	
BRIE (AOP)	COURGETTES PROVENÇALES BIO	EMMENTAL BIO	RIZ PILAF BIO		
CREME AU CHOCOLAT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	ILE FLOTTANTE	FRAISE AU SUCRE	YAOURT BIO	
lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai	
SALADE DE RIZ BIO	FILET DE LIEU SAUCE TOMATE	CAROTTES RAPEES BIO	SALADE DE PÂTES	FILET DE POULET SAUCE INDIENNE BBC	
CHIPOLATAS AUX HERBES (GINEYS)	SEMOULE COUSCOUS BIO	GRATIN DE RAVIOLES DU ROYANS	OMELETTE AU FROMAGE BIO	TRIO DE CEREALES BIO	
HARICOTS VERTS SAUTES BIO	COULOMMIERS BIO	POEELE VILLAGEOISE BIO	RATATOUILLE BIO	FROMAGE BANC BIO	
CERISES	COMPOTE DE POIRE BIO	LIEGEOIS A LA VANILLE	GATEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	
lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai	
BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE AURORE	SALADE CRETOISE BIO (MAIS FETA ROQUETTE)	PIZZA AU FROMAGE			ASCENSION
EBLY AUX LEGUMES BIO	JAMBON BRAISE (GINEYS)	CUISSE DE POULET ROTIE BBC			
YAOURT BIO	ECRASE DE POMMES DE TERRE (PATIFOL)	DUO CHOU-FLEUR / BROCOLIS			
TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUIT BIO			
lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 1 juin	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin	
SALADE DE PDT	FRIAND AU FROMAGE	TABOULE ORIENTAL BIO	BATAVIA / MAIS BIO	BOLOGNAISE VEGETALE	
QUENELLES SOUFFLEES AUX LEGUMES BIO (ROYANS)	DOS DE COLIN A LA CREME	POISSON MEUNIÈRE CITRON	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENÇALE BIO	SPAGHETTIS BIO (EMMENTAL RAPE)	
JULIENNE DE LEGUMES BIO	CAROTTES VICHY BIO	PETIT POIS PDT BIO	BOULGOUR BIO	CANTAL AOP	
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMME BIO	FRUIT DE SAISON BIO	CREME AU CHOCOLAT BIO	PECHE AU SIROP	
lundi 6 juin	mardi 7 juin	mercredi 8 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin	
FERIE	POISSON PANE	SALADE DE CHOU-FLEUR	SALADE DE TOMATES BASILIC MOZZARELLA BIO	OMELETTE NATURE BIO SAUCE TOMATE	
	PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON (PATIFOL) BIO	CHILI CON CARNE VEGETAL	LONGE DE PORC AU THYM (GINEYS)	HARICOTS VERTS SAUTES BIO	
	CAMEMBERT BIO	RIZ PILAF BIO	COQUILLETES BIO	PETIT VALOIS BIO	
	MOUSSE AU CHOCOLAT BIO	YAOURT AUX FRUITS BIO	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	
lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin	
SALADE DE PEPINETTES BIO	DOS COLIN AU COURT BOUILLON	PAËLLA AU POULET BBC	HOUMOUS DE BETTERAVES	CHEESE VEGETARIEN	
NUGGETS DE BLÉ	POMMES DE TERRE VAPEUR BIO (PATIFOL)	RIZ JAUNE BIO	ROTI DE VEAU IGP	POMMES RÖSTI	
RATATOUILLE BIO	BRIE AOP	GOUDA BIO	PETIT POIS A LA FRANÇAISE BIO	FROMAGE BLANC BIO	
YAOURT AROMATISE BIO	MELON	GLACE	COMPOTE DE FRUIT BIO	COOKIES AU CHOCOLAT	
lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin	
PASTEQUE	BOULETTES VÉGÉTARIENNES	FRIAND AU FROMAGE	SAUTE DE DINDE AUX GROSEILLES BBC	TOMATES EN SALADE BIO	
PETIT FARCI	PRINTANIERE DE LEGUMES BIO	FILET DE LIEU PERSILLE	SEMOULE COUSCOUS BIO	GRATIN DE RAVIOLIS AUX 4 FROMAGE BIO	
RIZ BLANC BIO	CARRÉS FRAIS BIO	TOMATES A LA PROVENÇALE BIO	FROMAGE		
FRUIT DE SAISON BIO	FLAN VANILLE BIO	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT	
lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 1 juillet	

LEGENDE

REPAS VEGETARIEN

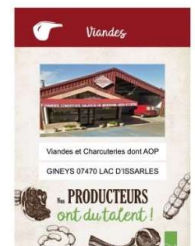
PRODUITS BIO

PRODUITS LABELLISES

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 Gaec 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

