



RESTAURANTS SCOLAIRES DE VIVIERS DU 6 NOVEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2023

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	mercredi 8 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
BETTERAVES BIO	STROGANOFF DE CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES	SALADE DE FARFALLES	SALADE DE POIS CHICHES	ESCALOPE VIENNOISE
SAUCE VÉGÉTALE(TOMATE)	RIZ IGP CRÉOLE	SAUTÉ DE PORC LOCAL	FILET DE HOKI MSC	POTIRON LOCAL
MACARONIS BIO	TOMME NOIRE	HARICOTS VERTS BIO	CHOU-FLEUR BIO	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	DONUTS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
SAUTÉ DE POULET	SALADE VERTE	LASAGNES VEGETARIENNE	CHOU FLEUR EN SALADE	ROSETTE
CAROTTES	OMELETTE NATURE	PETITS SUISSES AUX FRUITS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	POISSON MSC SAUCE CURRY
GOUDA	POMMES VAPEUR	CROISSON ABRICOT	FRUIT DE SAISON BIO	BROCOLIS
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT			GÂTEAU
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES	POT AU FEU	SALADE D'ENDIVES	COLESLAW	BOULETTE VEGETALE
PAELLA VÉGÉTARIENNE	LÉGUMES DU POT	MARMITE DU PÊCHEUR	ÉMINCÉ DE DINDE AU JUS	COQUILLETES BIO
MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC	PURÉE DE POMMES DE TERRE	POLENTA	YAOURT SUCRÉ
	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	TARTE AU POMMES
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 décembre
FILET DE POISSON MSC	SALADE VERTE	CAROTTES RAPEES	BEIGNET DE CHOU FLEUR	CRÊPE AU FROMAGE
SEMOULE BIO	OMELETTE AU FROMAGE	HACHIS PARMENIER	BUTTERNUT	ROTI DE PORC
CANTAL AOP	TORTIS BIO		EMMENTAL	BROCOLIS AUX OIGNONS
FRUIT DE SAISON	COOKIE	FLAN CAMEL	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	mercredi 6 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
BETTERAVES BIO	SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CÉLERI RÉMOULADE	MARMITE DE COLIN MSC
GRATIN DE POMME DE TERRE AU REBLOCHON	BŒUF BOURGUIGNON	CUISSE DE POULET RÔTI	GRATIN DE PÂTES	CAROTTES À L'OIGNON
FRUIT DE SAISON	RIZ IGP CRÉOLE	CHOU-FLEUR AU CURRY		EMMENTAL
	FLAN PÂTISSIER	CRÈME DESSERT	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
HARICOTS BEURRE EN SALADE	PAUPIETTE DE SAUMON	CHOU ROUGE RÂPÉ	CAROTTES RAPEES	FILET DE POULET SAUCE CREME
ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	PURÉE DE PATATES DOUCES	BOULETTES VÉGÉTALES EN SAUCE	QUENELLES ST JEAN	TORTIS BIO
LENTILLES	YAOURT NATURE	SEMOULE BIO	BROCOLIS	COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON	FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON	CRÈME PRALINÉ	COMPOTE DE FRUITS
lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
SALADE DE PÂTES	PAUPIETTE DE VEAU	SALADE DE BLÉ	CROISSON CHAMPIGNONS	BOLOGNAISE DE LENTILLES
ŒUF	SEMOULE	ROTI DE PORCLOCAL	ÉMINCÉS DE DINDE AUX MARRONS	RIZ IGP AUX LÉGUMES
FLORENTINE	MIMOLETTE	PETITS POIS	POMMES DAUPHINE	YAOURT AROMATISÉ
FLAN CAMEL	COMPOTE DE FRUITS	BUCHÉ	BÛCHE PÂTISSIÈRE	FRUIT DE SAISON

Légende :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELISES

MSC = PECHE DURABLE

PRODUITS LOCAUX

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 Arelladou proviennent de la laiterie Carrier à VALS LES BAINS (07).



Dans le cadre de la loi Egalité (loi n° 2010-1320 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) votre service scolaire, votre saladeur régional et votre périste travaillent en partenariat pour l'approvisionnement en produits locaux durables et bio. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.spediapi.com