

RESTAURANTS SCOLAIRES DE VIVIERS DU 4 MARS AU 12 AVRIL 2024

| lundi 4 mars | mardi 5 mars | mercredi 6 mars | jeudi 7 mars | vendredi 8 mars | Légende : |
|---------------------------|------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|--|
| BETTERAVES | PAUPIETTE DE DINDE | SALADE VERTE | CÉLÉRI RÉMOULADE | BOLOGNAISE DE LENTILLES | REPAS VEGETARIEN |
| BOULETTES VÉGÉTALES | BROCOLIS | RÔTI DE PORC | GRATIN DE POISSON | TORTIS | PRODUITS BIO |
| PETITS POIS | FROMAGE BLANC | POMMES DAUPHINES | RIZ IGP | GOUDA | PRODUITS LABELISES |
| CRÈME DESSERT | FRUIT DE SAISON | COMPOTE DE FRUITS | CAKE AU CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | MSC = PECHE DURABLE |
| lundi 11 mars | mardi 12 mars | mercredi 13 mars | jeudi 14 mars | vendredi 15 mars | PRODUITS LOCAUX |
| PILON DE POULET | MACÉDOINE DE LÉGUMES | GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE | SALADE DE LENTILLES | SALADE DE PÂTES | 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). |
| PRINTANIÈRE DE LÉGUMES | OMELETTE SAUCE TOMATE | | FRICASSÉE DE PORC AUX OLIVES | POISSON MEUNIÈRE | |
| YAOURT SUCRÉ | CŒUR DE BLÉ | PETIT SUISSE NATURE | CAROTTES BRAISÉES | HARICOTS VERTS À L'AIL | |
| FRUIT DE SAISON | COOKIE | FLAN AU CARAMEL | FRUIT DE SAISON | FRUIT AU SIROP | |
| lundi 18 mars | mardi 19 mars | mercredi 20 mars | jeudi 21 mars | vendredi 22 mars | |
| SALADE COLESLAW | FILET DE POISSON MSC | CAROTTES RÂPÉES | PIZZA | BOLOGNAISE VÉGÉTALE | |
| CHIPOLATA | SEMOULE | FILET DE VOLAILLE | CURRY DE LÉGUMES AUX POIS CHICHES | PÂTES | |
| POMMES DAUPHINE | CAMEMBERT | PETITS POIS | | YAOURT | |
| DONUTS | CRÈME DESSERT | COMPOTE DE FRUITS | FRUIT DE SAISON | COCKTAIL DE FRUITS | |
| lundi 25 mars | mardi 26 mars | mercredi 27 mars | jeudi 28 mars | vendredi 29 mars | |
| BLANC DE POULET | SALADE DE POIS CHICHES | CÉLÉRI RÉMOULADE | RÔTI DE PORC | TABOULÉ | |
| BEIGNETS DE CHOU-FLEUR | BOULETTES VÉGÉTALES | OMELETTE | PÂTES | POISSON MEUNIÈRE | |
| TOMME BLANCHE | POÊLÉE DE LÉGUMES | POMMES DE TERRE AU THYM | EMMENTAL | PURÉE DE CAROTTES | |
| FRUIT DE SAISON | LIÉGEOIS | FRUIT AU SIROP | QUATRE QUART | FRUIT DE SAISON | |
| lundi 1 avril | mardi 2 avril | mercredi 3 avril | jeudi 4 avril | vendredi 5 avril | |
| FÉRIÉ | BETTERAVES | SALADE VERTE | CAROTTES RÂPÉES | EMINCÉ DE DINDE | |
| | CHILI SIN CARNE | FILET DE POISSON MSC | LASAGNES À LA BOLOGNAISE | HARICOTS BEURRE | |
| | RIZ IGP | CŒUR DE BLÉ | | YAOURT NATURE | |
| | FRUIT DE SAISON | CRÈME DESSERT PRALINÉ | CAKE AUX POMMES | COMPOTE DE FRUITS | |
| lundi 8 avril | mardi 9 avril | mercredi 10 avril | jeudi 11 avril | vendredi 12 avril | |
| CHOU-FLEUR CUIT EN SALADE | COUSCOUS DE POULET | SALADE DE RIZ IGP | HARICOTS VERTS EN SALADE | QUENELLES ST JEAN | |
| SAUMONETTE MSC | SEMOULE | FRICASSÉE DE PORC À LA MOUTARDE | OMELETTE | BROCOLIS | |
| POMMES BOULANGÈRES | MIMOLETTE | PETITS POIS | PÂTES | FROMAGE BLANC | |
| COCKTAIL DE FRUITS | FRUIT DE SAISON | GÂTEAU | LIÉGEOIS VANILLE | FRUIT DE SAISON | |



Dans le cadre de la loi Egalité (loi n° 2018-1024 pour l'équilibre des territoires agricoles) dans le secteur agricole et alimentaire et une alternative viable, durable et innovante à long terme, nous souhaitons mettre en valeur les produits locaux et bio. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.spellapi.com

