

RESTAURANTS SCOLAIRES DE VIVIERS

Du 07 novembre au 16 décembre 2022

lundi 7 novembre	mardi 8 novembre	mercredi 9 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	NUGGETS DE BLÉ	TABOULE BIO	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	FÉRIÉ
CHOU-FLEUR PERSILLÉ	PUREE DE POTIRON (LOCAL)	TOMATE FARCIE	ROTI DE PORC SAUCE BRUNE	
CAMEMBERT BIO	YAOURT	HARICOTS BEURRE À L'ÉCHALOTTE	RIZ DE CAMARGUE IGP	
POMME	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT BIO	CREME AU CHOCOLAT	
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
FILET DE MERLU SAUCE PROVENÇALE	ENDIVES EN SALADE MIMOLETTE (BIO)	NORMANDIN DE VEAU SAUCE PAPRIKA	CELERI REMOULADE	SALADE VERTE AUX CROUTONS
BOULGOUR BIO	FARFALLES AU BEURRE ET RÂPÉ	CAROTTES PERSILLEES BIO	ROTI DE DINDE À LA CREME	PARMENTIER VEGETAL (SOJA)
FROMAGE BIO	BRUNOISE DE LEGUMES	TOMME NOIRE IGP	RIZ PILAF BIO	EDAM BIO
KIWI BIO	COMPOTE DE POMME	ORANGE BIO	FLAN VANILLE	
lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
SALADE DE LENTILLES BIO	ESCALOPE DE VOLAILLE	SALADE DE CHOU-FLEUR BIO	REPAS DES PETITS SUPPORTERS	FILET DE LIEU SAUCE TOMATE
BOURGUIGNON	ECRASE DE POMMES DE TERRE (PATIFOL)	RAVIOLIS AUX 4 FROMAGES (ST JEAN)	SALADE VERTE	SEMOULE COUSCOUS BIO
PRINTANIERE DE LEGUMES BIO	YAOURT AROMATISE BIO		PIZZA AU FROMAGE	EMMENTAL
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRE	TARTE AU CHOCOLAT	PETIT POIS CAROTTES BIO	FRUIT DE SAISON
			DONUTS	
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 1 décembre	vendredi 2 décembre
TOMATE FARCIE	FRIAND	ENDIVES AUX POMMES BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	TABOULE ORIENTAL
BOULGOUR BIO	POISSON PANE	NUGGETS DE BLE	RIZ DE CAMARGUE IGP PILAF	CREPE AU FROMAGE
PETIT SUISSE	CAROTTES VICHY BIO	CŒUR DE BLE BIO	CAMEMBERT	HARICOTS VERTS BIO SAUTES
MANDARINE	COMPOTE DE FRUITS	LIEGEOIS A LA VANILLE	KIWI BIO	GATEAU AU CHOCOLAT
lundi 5 décembre	mardi 6 décembre	mercredi 7 décembre	jeudi 8 décembre	vendredi 9 décembre
JAMBON BLANC BEURRE	POTAGE DE POTIRON	QUICHE AU FROMAGE	FEUILLES DE CHENE ET CROUTONS BIO	QUENELLES SOUFFLEES AUX LEGUMES BIO (ST JEAN)
FILET DE POISSON SAUCE CITRON	COUSCOUS AUX LEGUMES	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR	BOLOGNAISE DE BŒUF	JULIENNE DE LEGUMES BIO
BROCOLIS	SEMOULE COUSCOUS BIO	CAROTTES VICHY BIO	PATES AU BEURRE BIO	CARRÉ FRAIS BIO
FRUIT DE SAISON	CREME AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	CLEMENTINE	MUFFIN AU CHOCOLAT
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
REPAS DE NOEL	BOULETTES VÉGÉTARIENNES	SALADE DE PATES	FRIAND AU FROMAGE	BOULETTES DE BŒUF
	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	ROTI DE DINDE BASQUAISE	ŒUF DUR EN BECHAMEL	RIZ PILAF IGP CAMARGUE
	CAMEMBERT BIO	HARICOTS BEURRE SAUTES	GRATIN D'EPINARDS BIO	CANTAL AOP
	POMME	ANANAS AUX SIROP	CREME DESSERT	BANANE BIO

Légende :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELISES

PRODUITS LOCAUX

MSC = PECHURE 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

