

RESTAURANTS SCOLAIRES DE VIVIERS DU 29/04 AU 07/06/2024

lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 1 mai	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai	Légende :
SALADE DE POIS CHICHES FILET DE HOKI MSC SAUCE ANETH CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA FRUIT DE SAISON	GRATIN DE PÂTES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	FÉRIÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE COURGETTES GÂTEAU	PILON DE POULET TEXANE CŒUR DE BLÉ TOMME NOIRE COMPOTE DE FRUITS	
lundi 6 mai	mardi 7 mai	mercredi 8 mai	jeudi 9 mai	vendredi 10 mai	PRODUITS LOCAUX
BOLOGNAISE DE BŒUF TORTIS YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES FILET DE DINDE RIZ IGP LIÉGEOIS VANILLE	FÉRIÉ	FÉRIÉ	PONT	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 laiterie Carrier à VALS LES BAINS (07).
lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai	
SALADE DE LENTILLES SAUTÉ DE POULET AU CURRY PUREE DE BROCOLIS COMPOTE DE FRUITS	FILET DE POISSON MSC POMMES VAPEUR FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	PIZZA OMELETTE RATATOUILLE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES BOLOGNAISE DE LENTILLES TORTIS LAITAGE	ESCALOPE DE DINDE FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL BÛCHETTE LIÉGEOIS CHOCOLAT	
lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai	
FÉRIÉ	SALADE DE RIZ IGP OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE SAUCISSE VÉGÉTALE POMMES RÔTI MOUSSE AU CHOCOLAT	SAUTÉ DE BŒUF À LA CAROTTE SEMOULE EDAM COMPOTE DE FRUITS	SALADE VERTE ET CROUTONS FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON COURGETTES FRUIT DE SAISON	
lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai	
BETTERAVES EN SALADE HAUT DE CUISSE DE POULET POMMES DE TERRE À L'AIL FRUIT DE SAISON	TABOULÉ FILET DE POISSON MEUNIERE HARICOTS VERTS TOMME BLANCHE	CONCOMBRE HACHIS VÉGÉTAL COMPOTE DE FRUITS	SALADE VERTE QUENELLES ST JEAN RIZ IGP FRUIT DE SAISON	AIGUILLETES DE DINDE RATATOUILLE YAOURT NATURE COOKIE	
lundi 3 juin	mardi 4 juin	mercredi 5 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin	
SALADE DE PÂTES BOULETTES VÉGÉTALES TOMATE/BASILIC ÉPINARDS À LA CRÈME FRUIT DE SAISON	SAUTÉ DE BŒUF AUX POIVRONS CŒUR DE BLE MIMOLETTE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ ET MAÏS POULET BASQUAISE AUBERGINES À LA TOMATE FROMAGE BLANC	SALADE DE TOMATES OMELETTE POMMES DE TERRE COMPOTE DE FRUITS	COUSCOUS DE COLIN MSC SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS BÛCHETTE FRUIT DE SAISON	



Dans le cadre de la loi Egalité (Loi n° 2018-120 pour l'égalité des territoires ruraux) dans le cadre régional et départemental et son développement, nous souhaitons sensibiliser et accompagner les producteurs locaux à travers des ateliers de découverte et de découverte de nos produits locaux et bio.
Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.yvelines.fr