

RESTAURANTS SCOLAIRES DE VIVIERS Du 31 août au 22 octobre 2021

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 1 septembre	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
	GASPACCHO BIO		MAIS & TOMATES BIO EN SALADE	FILET DE POISSON PANÉ
	LASAGNES VEGETARIENNES		POULET À LA PROVENÇALE BBC	RATATOUILLE BIO
	GLACE BIO		RIZ PILAF BIO	FROMAGE BLANC BIO
			FRUIT DE SAISON BIO	MUFFIN AU CHOCOLAT
lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	mercredi 8 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
ROTI DE PORC AU THYM (ARDECHE GYNES)	SALADE DE CHOU FLEUR BIO	STEAK HACHE BIO	CAROTTES RAPEES BIO	SALADE PATES BIO
RÖSTI DE LEGUMES	RAVIOLIS AUX 4 FROMAGES BIO	GRATIN DE LEGUME BIO	ESCALOPE DE POULET BBC SAUCE MOUTARDE	NUGGETS DE BLE
CAMEMBERT BIO	EMMENTAL RAPE	FROMAGE BIO	PETIT POIS PDT BIO	POELEE DE LEGUMES PIPERADE BIO
COMPOTE DE POMME BIO	NECTARINE BIO	CREME VANILLE BIO	PRUNE BIO	FROMAGES FRAIS BIO
lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
BOULETTES VEGETARIENNES BIO	POISSON MEUNIÈRE	ŒUF BIO MAYONNAISE	TOMATE BASILIC OIGNON BIO	MACEDOINE DE LÉGUMES BIO
SPAGHETTIS BIO	RATATOUILLE BIO	RÔTI DE DINDE BIO AU JUS	DAUBE PROVENÇALE BIO	QUENELLE ST JEAN NATURE BIO SCE AUREORE
BRIE AOP	YAOURT PETIT LEONCEL BIO	BROCOLIS BIO SAUCE MORNAY	SEMOULE BIO	CAROTTES BIO SAUTÉES
GLACE	MELON BIO	FROMAGE A TARTINER	CREME CHOCOLAT BIO	RAISIN
lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
HARICOTS VERTS EN SALADE /ŒUF BIO	FEUILLE DE CHÊNE MAIS BIO	BLANQUETTE DE VEAU BIO	GALETTE DE QUINOA PROVENÇALE	PAVÉ DE COLIN MSC GRATINÉ
POULET RÔTI BIO	LASAGNES VÉGÉTARIENNES AU PESTO	RIZ PILAF BIO	DUO DE COURGETTES A LA PROVENÇALE BIO	PURÉE DE POIS CASSÉ BIO
GRATIN DAUPHINOIS BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT	FROMAGE BIO	EMMENTAL BIO	FROMAGE BLANC BIO
POMME BIO		MELON BIO	PRUNE	SALADE DE FRUITS TROPICAUX
lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
JAMBON BRAISÉ IGP	DOS DE COLIN MSC SAUCE CITRON	PASTÈQUE BIO	CONCOMBRE & TOMATE BIO AUX ÉPICES & CORIANDRE	ŒUF DUR EN BÉCHAMEL BIO
ŒUR DE BLÉ BIO	BEIGNET DE CHOU FLEUR	NUGGETS DE BLÉ	COUSCOUS AU POULET BBC	JULIENNE DE LÉGUMES BIO
YAOURT LES TROIS SOURCES (LOCAL)	FROMAGE BIO	JARDINIÈRE DE LÉGUMES BIO	SEMOULE BIO	GOUDA BIO
COMPOTE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME AU CHOCOLAT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU AU CHOCOLAT & AMANDES
lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
CAROTTES RAPEES BIO	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	ENDIVES EN SALADE	BATAVIA AUX CROUTONS BIO	POISSON MEUNIÈRE PERSILLE
BOLOGNAISE VEGETALE BIO	HARICOTS VERTS BIO SAUTES	PIZZA NAPOLITAINE	GOULASCH BIO	BROCOLIS SAUTES BIO
SPAGHETTIS BIO RAPE	CAMEMBERT BIO	TRIO DE LEGUMES BIO	ECRASE DE PDT BIO (LOCAL PATIFOL)	FROMAGE BLANC BIO
YAOURT BIO AROMATISE	FRUIT DE SAISON LOCAL BIO	BANANE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES
lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
ENDIVES MIMOLETTE	PAVE FROMAGER	SALADE VERTE CROUTONS BIO	POTAGE DE LEGUMES BIO	CAKE A LA CAROTTE BIO
STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE BIO	PETITS POIS CAROTTES BIO	CARBONARA (VOLAILLE BIO)	BOMBINE ARDECHEOISE	OMELETTE NATURE BIO
POMMES DAUPHINES	PETIT LEONCEL BIO	MACARONI BIO (RAPE)	MELANGE CEREALES BIO (BOULGOUR RIZ EBLY)	GRATIN DE CHOU FLEUR BIO
COMPOTE DE POMME POIRE BIO	CHOU VANILLE	GATEAU AUX POMMES	FROMAGE BLANC CREME DE MARRONS	RAISIN

LEGENDE :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELISES

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).



ARDECHE

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
GUACAMOLE ET TORTILLA	SALADE VERTE BIO	GASPACCHO BIO	RIZ CANTONNAIS BIO VEGETARIEN	SALADE VERTE BIO
CHILI CON CARNE BIO	 FIDEUA ESPAGNOLE	 PIZZA AU FROMAGE	 FROMAGE BLANC BIO	 TARTIFLETTE AUX POMMES DE TERRE BIO
 RIZ BIO	FLAN PATISSIER	HARICOTS VERTS BIO	PECHE ET LITCHIS AU SIROP	FAISSELLE AU COULIS
SALADE DE FRUITS ACAPULCO		FRUIT DE SAISON BIO		

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

RENCONTRES DU GOUT : VOYAGEONS A TRAVERS LA CUISINE!