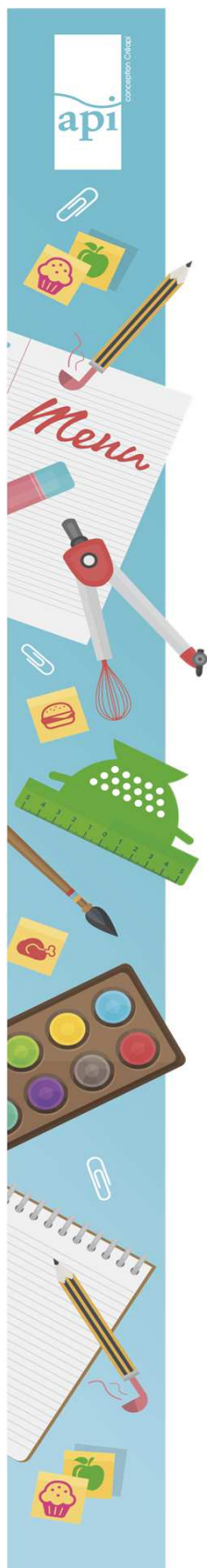


RESTAURANTS SCOLAIRES DE VIVIERS

Du 8 NOVEMBRE AU 17 DECEMBRE 2021

lundi 8 novembre	mardi 9 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
POTAGE DE LEGUMES	BETTERAVES CRUES	CROISSILLON AU FROMAGE	FERIE	POISSON PANE
EMINCEE DE DINDE BBC EN FRICASSEE (CHAMPIGNONS)	GRATIN DE POTIRON BIO	BLANQUETTE DE POISSON SAUCE BISQUE	FERIE	HARICOTS VERTS BIO SAUTES
SEMOULE COUSCOUS BIO	CRÊPE AU FROMAGE	RIZ PILAF BIO	FERIE	FROMAGE BLANC BIO + CONFITURE
FRUIT DE SAISON BIO	CREME AU CHOCOLAT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FERIE	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
OMELETTE BIO	SALADE CHOU FLEUR BIO	NUGGETS DE BLE	MACHE ET FROMAGE	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC
PETIT POIS A LA FRANÇAISE BIO	AIGUILLETTE DE POULET BBC SAUCE MOUTARDE	TRIO DE LEGUMES BIO	ROTI DE PORC AU JUS (ARDECHE GINEYS)	BRANDE DE POISSON
CAMEMBERT BIO	LENTILLES AU JUS BIO	EMMENTAL BIO	POMMES RÖSTI	
COMPOTE DE POMME BIO	FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT BIO	FRUIT BIO	BRIE AOP
lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
BOULETTES VEGETARIENNES (BIO)	GRATIN DE POISSON	ŒUF DUR BIO EN SALADE	MELI MELO DE CEREALES EN SALADE	LAITUE (BIO) ET FROMAGE
COQUILLETES BIO	HARICOTS VERTS SAUTES BIO	ESCALOPE VIENNOISE	RAVIOLIS AU FROMAGE	SAUTE DE BŒUF (BIO) A LA MOUTARDE
YAOURT PETIT LEONCEL BIO	CAMEMBERT BIO	CHOU FLEUR BRAISE BIO	POELEE DE LEGUMES BIO	PDT VAPEUR BIO
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUIT BIO	ANANAS AU SIROP	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 1 décembre	jeudi 2 décembre	vendredi 3 décembre
FRIAND AU FROMAGE	POTAGE DE POTIRON BIO	CAROTTES RAPEES BIO	NUGGETS DE BLE	SALADE COLESLAW
ROTI DE VEAU A L'ESTRAGON (GINEYS)	LASAGNES VEGETARIENNES AU PESTO	COUSCOUS AU POULET(BIO)	POELEE DE MAIS CAROTTES POIVRON BIO	DOS DE COLIN A LA CREME
CAROTTES VICHY BIO		SEMOULE COUSCOUS BIO	EMMENTAL BIO	RIZ JAUNE BIO
FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU AUX POMMES BIO	FLAN VANILLE BIO	COMPOTE DE FRUIT BIO	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 6 décembre	mardi 7 décembre	mercredi 8 décembre	jeudi 9 décembre	vendredi 10 décembre
CHIPOLATAS AUX HERBES (GINEYS)	SALADE PDT BIO	MACHE ET FROMAGE	CAROTTES RAPEES BIO	QUENELLES SOUFFLES AUX LEGUMES BIO
FARFALLES BIO	POISSON MEUNIÈRE PERSILLE	ESCALOPE DE POULET BIO	CHEESE BURGER VEGETARIEN (BURGER DE SOJA)	JULIENNE DE LEGUMES BIO
YAOURT LES TROIS SOURCES (LOCAL)	HARICOTS VERTS A L'AIL BIO	LENTILLES AU JUS BIO	POMMES DUCHESSE	CANTAL AOP
FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS	GATEAU AUX AMANDES BIO	FLAN AU CAMEL BIO	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
BATAVIA BIO ET CROUTONS	PAVE FROMAGER	ENDIVE AU COMTE		FILET DE POISSON SAUCE TOMATE
SAUTE DE BŒUF BIO A LA PROVENÇALE	TRIO DE LEGUMES BIO	HACHIS PARMENTIER VEGETAL BIO	REPAS DE NOËL 	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO
POMMES RÖSTI	CAMEMBERT BIO			FROMAGE BIO
YAOURT BIO AROMATISE	FRUIT DE SAISON LOCAL BIO	TARTE AUX POMMES RHUBARBE		FRUIT DE SAISON BIO



LEGENDE :

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



*Dans le cadre de la loi Egalité (Loi n° 2018-1338 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) notre service achète, notre partenaire régional et notre réseau travaillent en qualité sur l'approvisionnement et assurent ensuite la production durable et bio.
Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.egaliteagri.com*