



# Menus du 4 janvier au 5 février 2021

## RESTAURANTS SCOLAIRES

St Remèze – St Martin d'Ardèche – St Just d'Ardèche – St Marcel d'Ardèche

Lundi 4 janvier		mardi 5 janvier		jeudi 7 janvier		vendredi 8 janvier	
POULET ROTI BIO	CHOU CHINOIS BIO	POTAGE DE LEGUMES BIO	BLANQUETTE DE POISSON MSC SAUCE OCEANE	POISSON MSC SAUCE OCEANE			
CAROTTES PERSILLEES BIO	RAVIOLIS RICOTTA EPINARDS BIO	ROTI DE PORC IGP ARDECHE	BROCCOLIS CONV. BIO	BROCCOLIS CONV. BIO			
ST PAULIN	ET FROMAGE RAPE	LENTILLES VERTES DU PUY (AOP)	CAMEMBERT BIO	CAMEMBERT BIO			
BANANE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC	GALETTE DES ROIS	GALETTE DES ROIS			
Lundi 11 janvier		mardi 12 janvier		jeudi 14 janvier		vendredi 15 janvier	
PILET DE POISSON FMEUHERE MSC	FEUILLE DE CHENE & CROUTONS	SAUTE DE BEUF BIO	PIZZA AU FROMAGE	SAUTE DE BEUF BIO	PIZZA AU FROMAGE		
RIZ BIO INDIEN	GRATIN DE POMMES DE TERRE BIO LOCALES	POTIRON LOCAL	OMELETTE BIO	POTIRON LOCAL	OMELETTE BIO		
EMMENTAL BIO	ET LEGUMES BIO	TOMME NOIRE	PETITS POIS BIO	TOMME NOIRE	PETITS POIS BIO		
ORANGE BIO	CREME CHOCOLAT BIO	COMPOTE DE POMME BIO	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMME BIO	FRUIT DE SAISON BIO		
Lundi 18 janvier		mardi 19 janvier		jeudi 21 janvier		vendredi 22 janvier	
CAROTTES BROCOLIS ET CHOU FLEUR BIO VGTE	PATE ARDECHOIS	BOULETTES VEGETARIENNES BIO	CHIPOLATAS LABEL ROUGE BBC	BOULETTES VEGETARIENNES BIO	CHIPOLATAS LABEL ROUGE BBC		
SAUTE DE DINDE BBC	MARMITE DU PECHEUR (COLIN MSC)	MELANGE 5 CEREALES BIO	TRIO DE LEGUMES BIO	MELANGE 5 CEREALES BIO	TRIO DE LEGUMES BIO		
CEUR DE BLE	HARICOTS VERTS BIO	YAOURT BIO	PETIT CARRE BIO	YAOURT BIO	PETIT CARRE BIO		
FROMAGE BLANC BIO LOCAL	BANANE BIO	POMME CUITE	GATEAU ANNIVERSAIRE	POMME CUITE	GATEAU ANNIVERSAIRE		
Lundi 25 janvier		mardi 26 janvier		jeudi 4 février		vendredi 5 février	
BETTERAVE BIO SAUCE BALSAMIQUE BOLOGNAISE VEGETARIENNE AUX LENTILLES BIO	SAUTE DE VEAU BIO	MESCLUN, DES D'ANANAS & FROMAGE	CAROTTES RAPEES	SAUTE DE VEAU BIO	GRATIN DE COURGE (VESSEAUX)	POULET AU CURRY	OMELETTE NATURE BIO
COQUILLETES BIO	BRIE	RIZ BIO CANTONNAIS	GRATIN D'EPINARD BIO	COQUILLETES BIO	BRIE		
YAOURT AREILLADOU (LOCAL)	POMME VERGER ECO RESPONSABLE	GATEAU COCO MAISON	COMPOTE POMME BIO	YAOURT AREILLADOU (LOCAL)	POMME VERGER ECO RESPONSABLE		
Lundi 1 février		mardi 2 février		jeudi 4 février		vendredi 5 février	
STEAK HACHE BIO	DOS DE COLIN MSC AU CURRY	POTAGE DE POTIRON	BEUF BIO	STEAK HACHE BIO	DOS DE COLIN MSC AU CURRY		
CAROTTES BIO	PATES BIO	QUENELLE NATURE BIO (LOCAL) SAUCE AUREORE	ECRASE DE PDT BIO LOCAL	CAROTTES BIO	PATES BIO		
FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE PETIT LEONCEL BIO	HARICOTS VERTS BIO	ST PAULIN	FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE PETIT LEONCEL BIO		
CLEMENTINE	CREPE DE LA CHANDELEUR	GATEAU ANNIVERSAIRE	COMPOTE BIO	CLEMENTINE	CREPE DE LA CHANDELEUR		

**Bonnes vacances !**

### 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 Patfol 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.

« L'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur la chaîne alimentaire. » source ADEME

Les produits concernés sont donc les produits labellisés (pêche durable MSC, produits AOP/AOC/IGP, Bleu Blanc Cœur, issus de l'agriculture biologique...)

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [www.egalimapi.com](http://www.egalimapi.com)

**Légende :**

- Festif
- VIANDE FRANÇAISE
- PECHERIE DURABLE
- BIO
- LABEL
- PRODUIT REGIONAL
- Repas Végétarien

Les produits ou substances allergènes. Merci de contacter la cuisine si besoin