



DU 27/05 AU 21/06/2024

Ecoles de Donzère

Légende :				
	EN VERT LE BIO	EN MARRON LE LOCAL	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
BETTERAVES	TABOULÉ	CONCOMBRE	SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE
HAUT DE CUISSE DE POULET <i>OU OMELETTE</i>	JAMBON BRAISÉ <i>OU FILET DE POISSON MSC</i>	HACHIS PARMENTIER	QUENELLES ST JEAN	POISSON MEUNIÈRE
POMMES DE TERRE À L'AIL	HARICOTS VERTS	OU HACHIS VÉGÉTARIEN	RIZ IGP	RATATOUILLE
FROMAGE	FROMAGE	YAOURT BIO	FROMAGE BIO	YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON	FRUIT AU SIROP	COMPOTE DE FRUITS BIO	COOKIE	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 3 juin	mardi 4 juin	mercredi 5 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
SALADE DE PÂTES	MELON	SALADE DE BLÉ ET MAÏS	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RÂPÉES
CORDON BLEU <i>OU FILET DE COLIN MSC</i>	SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS <i>OU BEIGNETS DE POISSON</i>	POULET BASQUAISE <i>OU STEAK VÉGÉTAL</i>	OMELETTE	COUSCOUS DE COLIN MSC
ÉPINARDS À LA CRÈME	RIZ IGP PILAF	AUBERGINES À LA TOMATE	POMMES DE TERRE AU FOUR	SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGE	FROMAGE BIO	YAOURT BIO	FROMAGE BIO	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE ET CRÈME ANGLAISE	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON
lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
SALADE DE POMMES DE TERRE	OEUF MIMOSA	BOULGOUR EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE
ÉMINCÉ DE PORC À LA MOUTARDE <i>OU POISSON MEUNIÈRE MSC</i>	PILON DE POULET RÔTI <i>OU FILET DE COLIN MSC</i>	PAUPIETTE AU VEAU <i>OU OMELETTE</i>	 HOT DOG	RAVIOLIS AU FROMAGE
PETITS POIS	PÂTES	PURÉE DE LÉGUMES	FRITES	
FROMAGE BIO	FROMAGE	YAOURT BIO	FROMAGE BIO	YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	CRÈME DESSERT PRALINÉ	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU
lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
FRIAND AU FROMAGE	MELON	HARICOTS ROUGES EN SALADE	CONCOMBRE	SALADE VERTE
ESCALOPE DE DINDE <i>OU FRICASSÉE DE LA MER MSC</i>	PAËLLA VÉGÉTARIENNE (RIZ IGP)	RÔTI DE PORC IGP <i>OU FILET DE LIEU MSC</i>	LASAGNES À LA BOLOGNAISE <i>OU LASAGNES VÉGÉTARIENNES</i>	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH
CAROTTES VICHY		PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	FROMAGE	COEUR DE BLÉ
FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE BIO	YAOURT BIO		FROMAGE BIO
FRUIT DE SAISON BIO	GAUFRE AU SUCRE	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO

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). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92



DU 24/06 AU 05/07/2024

Ecoles de Donzère

Légende :

EN VERT LE BIO

EN MARRON LE LOCAL

EN ORANGE LES LABELS

EN VERT : REPAS VEGETARIEN

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
BETTERAVES	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	PASTÈQUE	SALADE DE TOMATES
GRATIN DE PÂTES AU PESTO	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA OU BEIGNETS DE POISSON MSC	BOULETTES À L'AGNEAU OU BOULETTES VÉGÉTARIENNES	JAMBON BRAISÉ OU PANÉ DU FROMAGER	BLANQUETTE DE POISSON MSC
FROMAGE	AUBERGINES	FLAGEOLETS À L'AIL	PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ IGP
FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE BIO
	FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	DONUTS	COMPOTE DE FRUITS BIO
lundi 1 juillet	mardi 2 juillet	mercredi 3 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet
TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE TOMATES	MELON	SALADE VERTE
RÔTI DE PORC IGP	LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUCISSE DE TOULOUSE OU SAUCISSE VÉGÉTARIENNE	CHEESEBURGER OU CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN	POISSON MEUNIÈRE
OU FILET DE POISSON MSC		PÂTES	FRITES	RATATOUILLE
BROCOLIS AUX OIGNONS	FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE	YAOURT BIO	FROMAGE BIO
FROMAGE	CRÈME DESSERT	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	GÂTEAU

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). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92