



## DU 29/04 AU 24/05/2024

### Ecoles de Donzère

<i>Légende :</i>				
	EN VERT LE BIO	EN MARRON LE LOCAL	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 1 mai	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
<b>SALADE DE POIS CHICHES</b>	SALADE VERTE		<b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>BETTERAVES</b>
PILON DE POULET TEXANE			<b>SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE</b>	<b>FILET DE HOKI MSC SAUCE ANETH</b>
<b>OU DOS DE COLIN MSC</b>	<b>GRATIN DE PÂTES</b>	FÉRIÉ	<b>OU FRICASSÉE DE POISSON MSC</b>	
CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA			COURGETTES	COEUR DE BLÉ
<b>YAOURT NATURE</b>	FROMAGE		<b>YAOURT</b>	FROMAGE
<b>FRUIT DE SAISON</b>	ILE FLOTTANTE		GÂTEAU	COMPOTE DE FRUITS
lundi 6 mai	mardi 7 mai	mercredi 8 mai	jeudi 9 mai	vendredi 10 mai
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE TOMATES			
BOLOGNAISE DE BOEUF	FILET DE DINDE		FÉRIÉ	PONT
<b>OU BOLOGNAISE VÉGÉTALE</b>	<b>OU QUENELLES ST JEAN</b>	FÉRIÉ		
<b>TORTIS</b>	<b>RIZ IGP</b>			
FROMAGE	<b>YAOURT</b>			
<b>FRUIT DE SAISON</b>	LIÉGEOIS VANILLE			
lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
<b>SALADE DE LENTILLES</b>	SALADE VERTE	PIZZA	CAROTTES RÂPÉES	OEUF DUR MAYONNAISE
SAUTÉ DE POULET AU CURRY	ROUGAIL SAUCISSE	STEAK HACHÉ	<b>BOLOGNAISE DE LENTILLES</b>	POISSON PANÉ
<b>OU FILET DE MERLU MSC</b>	<b>OU SAUCISSE VÉGÉTARIENNE</b>	RATATOUILLE	<b>TORTIS</b>	<b>FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL</b>
BROCOLIS AUX OIGNONS	<b>RIZ</b>	<b>OU OMELETTE</b>	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE	<b>FROMAGE BLANC</b>	<b>YAOURT</b>	GÂTEAU	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>		
lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	<b>SALADE DE RIZ</b>	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATES	<b>SALADE DE POIS CHICHES</b>
	OMELETTE AU FROMAGE	SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTÉ DE BOEUF À LA CAROTTE	<b>FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON</b>
FÉRIÉ		<b>OU SAUCISSE VÉGÉTARIENNE</b>	<b>OU MARMITE DU PÊCHEUR</b>	
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES RÔSTI	<b>SEMOULE</b>	COURGETTES
	FROMAGE	<b>YAOURT</b>	FROMAGE	<b>YAOURT</b>
	<b>FRUIT DE SAISON</b>	MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

**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*