

# COLLEGE PRESENTATION DE MARIE

Du 20 février au 09 avril 2023

lundi 20 février	mardi 21 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
CAROTTES RÂPÉES	ENDIVES / EMMENTAL	POTAGE DE LEGUMES BIO	SALADE COMPOSEE (ŒUFS, MAIS, HARICOTS VERTS, OIGNONS)
BETTERAVES	JAMBON BEURRE	SALADE VERTE	POMELOS
SALADE VERTE	CRUDITES	QUICHE AU FROMAGE	CRUDITÉS
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX MARRONS	BOLOGNAISE	OMELETTE	CHIPOLATAS AUX HERBES
<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO (PATIFOL)</b>	<b>COQUILLETES BIO</b>	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	<b>HARICOTS BLANCS À LA TOMATE BIO</b>
CHOU-FLEUR BRAISÉ	legumes braisés	SEMOULE COUSCOUS	LÉGUMES CORDIALE
<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>			
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	BEIGNET	CRÈME AU CHOCOLAT	CLEMENTINES
FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	DESSERT
GÂTEAU	DESSERT	DESSERT	FLAN VANILLE
lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE PÂTES (MAIS, OLIVES, MAYONNAISE)	FEUILLES DE CHÊNE ET CROÛTONS	PIZZA AU FROMAGE
SALADE	ENTREE CHAUDE	JAMBON BLANC BEURRE	CRUDITÉS
CRUDITÉS	SALADE VERTE	CRUDITES	SALADE
ESCALOPE DE VOLAILLE	NUGGETS DE BLÉ	<b>SAUTÉ DE PORC SAUCE COLOMBO (GINEYS)</b>	<b>DOS DE COLIN AU COURT BOUILLON</b>
BOULGOUR	CHOU-FLEUR PERSILLÉ	<b>SEMOULE COUSCOUS BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE VAPEUR (PATIFOL)</b>
PANAIS AUX OIGNONS	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>	HARICOTS BEURRE SAUTÉS	SALSIFIS PERSILLÉS
<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>			
FLAN VANILLE CARAMEL	<b>KIWI BIO</b>	POMME	YAOURT MIXÉ AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON	FRUIT AU SIROP	DESSERT	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE FRUITS	ILE FLOTTANTE	PÊCHE AU SIROP	DESSERT
lundi 6 mars	mardi 7 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE (HARICOTS ROUGES, FELIE MAÏS PERSIL OIGNONS)	ROSETTE BEURRE	LAITUE
SALADE VERTE	QUICHE LORRAINE	SALADE COLESLAW	MACEDOINE
TABOULÉ	CRUDITÉS	CRUDITÉS	CELERI REMOULADE
CHILI CON CARNE	<b>PILON DE POULET RÔTI (LOCAL)</b>	CRÊPE AU FROMAGE	DIOT DE SAVOIE
<b>RIZ BLANC BIO</b>	<b>CAROTTES SAUTÉES BIO</b>	BROCOLIS AUX OIGNONS	GRATIN DE CROZETS
ÉPINARDS EN GRATIN	POMMES DAUPHINE	ENDIVES BRAISÉES	LÉGUMES CORDIALE
<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>			
CRÊPE À LA CONFITURE	<b>COMPOTE DE POIRE BIO</b>	BANANE	<b>POMME BIO</b>
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT	GATEAU
FRUIT DE SAISON	DESSERT	FRUIT AU SIROP	DESSERT
lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
FEUILLES DE CHÊNE ET MAÏS	CROISILLON À L'EMMENTAL	ŒUF MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES
SALADE VERTE	POMELOS	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE PÂTES
BETTERAVE EN SALADE	SALADE VERTE	TERRINE DE CAMPAGNE	TERRINE DE LÉGUMES
<b>FILET DE LIEU SAUCE BLANCHE</b>	<b>JAMBON BRAISÉ (GINEYS)</b>	<b>BOURGUIGNON (GINEYS)</b>	TARTIFLETTE AU COMTÉ (SANS VIANDE)
CŒUR DE BLÉ	TRIO DE LÉGUMES	PURÉE DE POTIRON	
POËLÉE MARAÎCHÈRE	<b>POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLEES (PATIFOL)</b>	LÉGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS SAUTÉS
<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>			
LIEIGEIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	<b>KIWI BIO</b>	<b>GÂTEAU AUX POMMES BIO</b>
FRUIT DE SAISON	DESSERT LACTÉ	DESSERT	FLAN AU CARAMEL
DESSERT	FLAN PATISSIER	ANANAS AU SIROP	DESSERT
lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
CHOU CHINOIS	POMELOS	BATAVIA ET MAÏS	CAROTTES RÂPÉES
SALADE VERTE	CHARCUTERIE	SALADE COMPOSÉE	CRUDITÉS
MAIS EN SALADE	CÉLERI RÉMOULADE	PIZZA	ŒUFS MAYONNAISE
ESCALOPE VIENNOISE	<b>DOS DE COLIN À LA CRÈME</b>	LASAGNES	<b>BLANQUETTE DE DINDE (LOCAL)</b>
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES DAUPHINE		<b>SEMOULE BIO</b>
PÂTES AU BEURRE	POËLÉE CHINOISE	SALSIFIS PERSILLÉS	<b>BOULGOUR BIO</b>
<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>			
<b>BANANE BIO</b>	ÉCLAIR À LA VANILLE	<b>CRÈME AU CHOCOLAT BIO</b>	POIRE AU SIROP
DESSERT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	DESSERT
COMPOTE	CRÈME DESSERT	DESSERT	TARTE AUX POMMES
lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
ŒUF MAYONNAISE	FEUILLES DE CHÊNE ET EMMENTAL	BETTERAVES CRUES RÂPÉES	SALADE MAÏS ET THON
SALADE DE RIZ	SALADE VERTE	ŒUF MAYONNAISE	CRUDITES
POMELOS	CHARCUTERIE	ENTRÉE CHAUDE	CELERI REMOULADE
ESCALOPE VIENNOISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	OMELETTE NATURE	<b>FILET DE POISSON SAUCE CITRON</b>
<b>TRIO DE LÉGUMES BIO</b>	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>COQUILLETES BIO</b>	<b>RIZ PILAF BIO</b>
pommes rostis	CÉLERI BRAISÉ	LÉGUMES CORDIALE	POËLÉE VILLAGEOISE
<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>			
YAOURT AROMATISE	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS
COMPOTE	DESSERT	DESSERT	DESSERT
lundi 3 avril	mardi 4 avril	jeudi 6 avril	vendredi 7 avril

## Légende :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELISES

MSC = PECHE DURABLE

PRODUITS LOCAUX

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