

# ECOLE PRIVEE GABRIEL LONGUEVILLE - LE TEIL

Du 26 septembre au 21 octobre 2022

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre	<b>Légende :</b>
CAKE SALE AUX OLIVES	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA	FEUILLES DE CHENE ET CROUTONS	CELERI REMOULADE	REPAS VEGETARIEN
SALADE VERTE	SALADE VERTE	ŒUF MAYONNAISE	CRUDITES	PRODUITS BIO
<b>FILET DE POISSON SAUCE MOUTARDE</b>	PAELLA AU POULET	SAUTE DE PORC AU CARAMÈL AOP	<b>QUENELLES SOUFFLEES AUX LEGUMES (ST JEAN)</b>	PRODUITS LOCAUX
COURGETTES PROVENÇALES	<b>RIZ JAUNE BIO</b>	<b>BOULGOUR BIO</b>	JULIENNE DE LEGUMES	MSC = PECHÉ DURABLE
<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>				
<b>FRUIT DE SAISON</b>	COMPOTE POMME FRAISE	MOUSSE AU CHOCOLAT	CHOU À LA CRÈME	<b>INFOS PRODUITS</b> 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 Arelladou proviennent de la laiterie Carrier à VALS LES BAINS (07).
DESSERT	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	COMPOTE DE FRUIT	
lundi 3 octobre	mardi 4 octobre	jeudi 6 octobre	vendredi 7 octobre	
SALADE DE CHOU FLEUR	SALADE DE LENTILLES AOP	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE BETTERAVES EN SALADE	
ENTREE CHAUDE	SALADE VERTE	SALADE VERTE COMPOSÉE	CRUDITES	
BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE TOMATE	<b>POISSON PANE</b>	<b>SAUCISSE D'ARDECHE</b>	CHILI CORN CARNE	
<b>SEMOULE COUSCOUS BIO</b>	HARICOTS VERTS SAUTES	CAROTTES PERSILLEES	<b>RIZ PILAF BIO</b>	
<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>				
RAISIN	MOUSSE AU CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	<b>FRUIT DE SAISON</b>	
CRÈME DESSERT	FRUIT AU SIROP	<b>FRUIT DE SAISON</b>	COMPOTE DE FRUIT	
lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre	
<b>RENCONTRE DU GOUT</b>				
MENU ARDECHOIS	MENU ESPAGNOL	MENU PROVENÇAL	MENU ITALIEN	
<b>CAILLETTE AUX HERBES</b>	SALADE DE HARICOTS VERTS (ŒUF TOMATES OIGNONS OLIVES)	PISSALADIÈRE (OIGNONS ANCHOIS)	SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE (TOMATE AVOCAT AIL OIGNON PERSIL HUILE D'OLIVE)	
CRUDITES	PIZZA AU FROMAGE	SALADE VERTE	ENTREE CHAUDE	
<b>SAUTE DE DINDE AUX CHATAIGNES</b>	<b>FRITTATA (ŒUF, JAMBON BLANC, ROSETTE, POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS, FROMAGE À RACLETTE)</b>	<b>DOS DE COLIN AU COURT BOUILLON (SAUCE AÏOLI)</b>	CARBONARA VEGETARIENNE (COURGETTES TOMATES BASILIC PARMESAN PETITS POIS CAROTTES CRÈME FRAICHE)	
<b>BOMBINE ARDÉCHOISE</b>		<b>POMMES DE TERRE ET CAROTTES VAPEUR (PATIFOL)</b>	<b>SPAGHETTIS BIO (RAPE)</b>	
<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>				
<b>MARRON DELICE</b>	GAUFRE À LA CONFITURE	RAISIN	TRANCHE NAPOLITAINE (GLACE)	
<b>FRUIT DE SAISON</b>	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT AU SIROP	DESSERT	
lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre	
SALADE D'ENDIVES	CÓNCOMBRE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE LENTILLES AOP	CAROTTES RAPEES	
LAITUE / FROMAGE	CRUDITES	ENTREE CHAUDE	CHARCUTERIE	
STEAK HACHE	BLANQUÈTTE DE VEAU	SAUTE DE DINDE À LA GROSEILLE	GRATIN DE RAVIOLIS AUX 4 FROMAGES	
<b>PATES AU BEURRE BIO</b>	<b>RIZ BLANC BIO</b>	PURÉE DE POTIRON		
<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>				
MANDARINE	FLAN VANILLE	<b>FRUIT DE SAISON</b>	ECLAIR AU CHOCOLAT	
COMPOTE DE FRUIT	<b>FRUIT DE SAISON</b>	FRUIT AU SIROP	<b>FRUIT DE SAISON</b>	



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)

\* Menus susceptibles de changements selon les approvisionnements

