

ECOLE PRIVEE GABRIEL LONGUEVILLE - LE TEIL

Du 07 novembre au 16 décembre 2022

lundi 7 novembre	mardi 8 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre	Légende :
taboulé	salade mais dés emmental	carotte rapées vinaigrettes		REPAS VEGETARIEN
salade verte	crudités	SALADE COLESLAW		PRODUITS BIO
escalope viennoise	roti de porc sauce brune	paupiette de veau sauce forestier		PRODUITS LOCAUX
chou fleurs persillé	purée de potiron local	riz de campagne igp		MSC - PECHÉ DURABLE
FROMAGE OU LAITAGE				
pomme	compote de pêche	LIEGEOIS A LA VANILLE		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 Arelladou proviennent de la Ialserie Carrier à VALS LES BAINS (07).
GATEAU	FRUIT	FRUIT DE SAISON		
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre	
BETTERAVES EN SALADE SAUCE VINAIGRETTE	endives en salade mimolette	cèleri rémoulade	SALADE VERTE AUX CROUTONS	
SALADE PIEMONTAISE	crudités	JAMBON BLANC BEURRE	salade pois chiche	
filet de merlu sauce provençales	farfalles aux beurres/râpes	rôti de dinde à la crème	Parmentier de bœuf	
cœur de blé	brunoise de légumes	RIZ PILAF BIO		
FROMAGE OU LAITAGE				
kiwi bio	salade de fruit	flan vanille	éclair au chocolat	
dessert	COMPOTE POMME FRAISE	dessert	FRUIT DE SAISON	
lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre	
salade lentilles bio	POMELOS	carottes rapées	potage de légume	
SALADE VERTE	entrées chaudes		SALADE VERTE COMPOSEE	
bourguignon	cordons bleus	OMELETTE NATURE	FILET DE LIEU SAUCE TOMATE	
printanière de légume	ecrase de pomme de terre (patifol)	petit pois carottes	SEMOULE COUSCOUS BIO	
FROMAGE OU LAITAGE				
fruits de saisons	COMPOTE DE POIRE BIO	donuts	FRUIT DE SAISON	
COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT	DESSERT	
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 1 décembre	vendredi 2 décembre	
SALADE COLESLAW	pizza au fromage	CÓNCOMBRE AU FROMAGE BLANC	taboulé orientale	
SALADE VERTE	SALADE DE LENTILLES	ROSETTE BEURRE	pomelos	
tomate farcie	POISSON PANE	boulette à l'agneau sauce tomate	CREPE AU FROMAGE	
PATES AU BEURRE BIO	CAROTTES VICHY	riz de Camargue igp pilaf	HARICOTS VERTS SAUTES	
FROMAGE OU LAITAGE				
mandarine	liégeois à la vanille	kiwi BIO	gâteau aux chocolats	
FRUIT AU SIROP	COMPOTE DE FRUIT	CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON	

* Menus susceptibles de changements selon les approvisionnements

