ECOLE PRIVEE GABRIEL LONGUEVILLE - LE TEIL

Du 1er au 23 septembre 2022

lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 1 septembre	vendredi 2 septembre
		MELON	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA
		SALADE COLESLAW	TABOULE
		steak haché sauce forestière	FILET DE LIEU SAUCE CITRON
		POELEE MERIDIONALE	RIZ JAUNE
		FROMAGE OU LAITAGE	
prunes	compote de pèche	LIEGEOIS A LA VANILLE	PECHE
		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT
lundi 5 septembre	**mardi 6 septembre**	**jeudi 8 septembre**	**vendredi 9 septembre**
BETTERAVES EN SALADE SAUCE VINAIGRETTE	QUICHE AU FROMAGE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	MACEDOINE DE LEGUMES
SALADE PIEMONTAISE	PASTEQUE	JAMBON BLANC BEURRE	MELON
bolognaise au bœuf	ROTI DE DINDE SAUCE CURRY	FILET DE LIEU SAUCE BLANCHE	GRATIN DE MACARONIS BIO AU POULET
SPAGHETTIS BIO (RAPE)	HARICOTS VERTS SAUTES	RIZ PILAF BIO	
		FROMAGE OU LAITAGE	
BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PASTEQUE	COMPOTE DE PECHE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME FRAISE	dessert	FRUIT DE SAISON
lundi 12 septembre	**mardi 13 septembre**	**jeudi 15 septembre**	**vendredi 16 septembre**
TABOULE ORIENTAL BIO	POMELOS	PIZZA AU FROMAGE	salade de cresson /fromage
SALADE VERTE	QUICHE LORRAINE	SALADE COLESLAW	SALADE VERTE COMPOSEE
ROTI DE PORC AU MIEL	FILET DE POULET BBC SAUCE INDIENNE	OMELETTE NATURE	FILET DE LIEU SAUCE TOMATE
brocolis aux oignons	TRIO DE CÉRÉALES BIO	RATATOUILLE	SEMOULE COUSCOUS
		FROMAGE OU LAITAGE	
fruits de saisons	COMPOTE DE POIRE BIO	FRUIT DE SAISON	beignets à la pommes
COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT	FRUIT DE SAISON
lundi 19 septembre	**mardi 20 septembre**	**jeudi 22 septembre**	**vendredi 23 septembre**
SALADE COLESLAW	PASTEQUE	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ BIO
SALADE VERTE	SALADE DE LENTILLES	ROSETTE BEURRE	CRUDITES
STEAK HACHE SAUCE TOMATE	POISSON PANE	SAUTE DE BŒUF A L'ITALIENNE (GINEYS)	CREPE AU FROMAGE
PATES AU BEURRE	CAROTTES VICHY	SEMOULE COUSCOUS BIO	HARICOTS VERTS SAUTES
		FROMAGE OU LAITAGE	
PRUNE	SALADE DE FRUITS	poire	FLAN AUX ŒUFS
FRUIT AU SIROP	COMPOTE DE FRUIT	CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON

Légende :

REPAS VEGETARIEN

PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX

MSC = PECHE DURABLE

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 Arelliadou 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

* Menus susceptibles de changements selon les approvisionnements