

# Menus des restaurants scolaires de la ville d'Istres

Du 05 au 16 décembre 2022



	LUNDI 05 DECEMBRE	MARDI 06 DECEMBRE	JEUDI 08 DECEMBRE	VENREDI 09 DECEMBRE
<i>Périscolaire</i>	Pain de mie/confiture	Biscuit	Lait	Cracotte/confiture
<i>Petit-déjeuner</i>	Purée de fruit	Jus de fruit	Céréales	Jus de fruit
	Menu alternatif		×	
REPAS	 <b>Salade verte à l'emmental</b>  <b>Pizza aux 3 fromages</b> <b>Ecrasé de patate douce</b>  <b>Yaourt au soja framboise/passion</b>	<b>Macédoine de légumes</b> <b>Ravioli à la provençale</b>  <b>Petits suisses aromatisés</b> <b>Fruit</b>	<b>Rillettes de thon, navette</b> <b>Steak haché, ketchup</b> <b>Semoule de chou-fleur</b> <b>Fromage</b> <b>Purée de fruit</b> 	 <b>Pois chiches vinaigrette</b> <b>Filet de poisson meunière</b> <b>Petits pois à la parisienne</b> <b>Saint Moret</b> <b>Tarte au flan</b>
<i>Périscolaire</i>	Pain	Biscuit	Pain	Pain
<i>Goûter</i>	Fromage	Purée de fruit	Banane	Chocolat
	LUNDI 12 DECEMBRE	MARDI 13 DECEMBRE	JEUDI 15 DECEMBRE	VENREDI 16 DECEMBRE
<i>Périscolaire</i>	Pain de mie/confiture	Biscuit	Lait	Cracotte/confiture
<i>Petit-déjeuner</i>	Purée de fruit	Jus de fruit	Céréales	Jus de fruit
	Menu alternatif		×	
REPAS	 <b>Taboulé</b> <b>Croque au fromage</b> <b>Carottes râpées, fêta et maïs</b>  <b>Fromage blanc</b>  <b>Gaufre</b>	 <b>Salade verte</b>   <b>Colin à la vache qui rit</b> <b>Riz</b>  <b>Saint Nectaire</b>  <b>Fruit</b>	<b>Tarte au fromage</b> <b>Emincé de veau aux olives</b> <b>Poêlée printanière de nos régions</b>  <b>Fromage</b>  <b>Fruit</b>	 <b>Roulé de saumon,</b> <b>fromage ail et fines herbes,</b> <b>pain nordique</b> <b>Sauté de chapon</b> <b>Pommes dauphines</b> <b>Pâtisserie de Noël</b> <b>Mandarine/ Père Noël</b>
<i>Périscolaire</i>	Pain	Viennoiserie	Biscuit	Pain
<i>Goûter</i>	Fromage	Purée de fruit	Laitage	Fromage

Toute modification dans la composition du menu serait due à une rupture d'approvisionnement et/ou aux mouvements sociaux. Les menus peuvent être consultés sur le site Internet de la ville <http://www.istres.fr>  
 Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs  
 × Un sucre lent sous forme de salade (pâtes, riz ou taboulé) est intégré au repas des enfants diabétiques

## NOS APPROVISIONNEMENTS: ORIGINE FRANCE



### Le pain est bio, local et solidaire.

Les fruits de saison sont locaux  
 100% des produits laitiers  
 Nos viandes fraîches (boeuf, veau, agneau, taureau, porc, volaille) sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France  
 Les oeufs et préparations à base d'oeuf (tortilla, omelette, crème aux oeufs)  
 Nos purées de fruits sans sucre ajouté et compotes  
 Les confitures, crème de marron sont fabriquées en Corrèze  
 Les pizzas et entrées salées sont fabriquées à Voreppe près de Grenoble



Nos poissons issus de la pêche durable : colin, merlu, hoki



Les produits locaux sont frais, issus de l'agriculture biologique ou raisonnée et livrés par la légumerie AMELI PROVENCE située à Fos sur Mer



Fromage d'Appellation d'Origine Protégée



Certains fruits de saison (raisin, pomme, poire) sont des produits locaux à Haute Valeur Environnementale: certification qui distingue les exploitations respectueuses de l'environnement.



Fait maison



Label garantissant des produits riches en oméga 3 et une agriculture respectueuse de l'environnement.