



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Menu Classique
















Du 29 août au 04 sept.

Du 05 sept. au 11 sept.










Du 12 sept. au 18 sept.

Du 19 sept. au 25 sept.











LUNDI

Salade de pépinettes Sauté de boeuf sauce tomate Haricots verts persillés Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">      	Betteraves BIO en salade Boulettes de boeuf à la provençale Coquillettes Bûche du pilat Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">      	Salade de haricots verts Chili sin carne Riz pour le chili Bûchette mélangée Fruit BIO de saison	<ul style="list-style-type: none">     
---	---	--	---	---	---



MARDI

Melon Sauté de volaille aux olives Semoule BIO Emmental Compote pomme banane	<ul style="list-style-type: none">   	Salade verte fraîche Pilons de poulet rôti Petits pois BIO au jus Plateau de fromages Compote pomme framboise	<ul style="list-style-type: none">    	Salade de pâtes Cordon bleu Carottes BIO persillées Fromage les Fripons Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">    
---	--	--	---	--	--




















MERCREDI

Concombre en salade Chipolatas Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature Fruit	<ul style="list-style-type: none">    	Salade composée (SV, Tomate, Fromage) Pâtes au thon et sauce tomate Camembert BIO Flan chocolat	<ul style="list-style-type: none">    	Radis et beurre Sauté de porc à la dijonnaise Semoule Petit suisse BIO aromatisé Compote de pommes coings	<ul style="list-style-type: none">    
---	---	---	---	--	---

JEUDI

Tomates BIO à l'échalote Raviolis ricotta épinards et râpé P'tit cottenin nature Crème à la vanille	<ul style="list-style-type: none">   	Tomate mozzarella Parmentier de légumes BIO Lou mirabel Eclair au chocolat	<ul style="list-style-type: none">     	Pizza au fromage du chef Nuggets de poisson Chou fleur à la béchamel Yaourt nature Fruit BIO de saison	<ul style="list-style-type: none">    	Betteraves BIO en salade Sauté de veau sauce myrtilles Purée de pommes de terre vitelote Fromage blanc et confiture de prunes Raisin noir	<ul style="list-style-type: none">     
---	--	--	--	---	---	--	---

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette Paupiette de veau au jus Riz camarguais BIO Yaourt aromatisé Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">      	Macédoine mayonnaise Filet de poisson sauce curry Lentilles mijotées aux oignons Chanteneige BIO Liégeois à la vanille	<ul style="list-style-type: none">     	Céleri râpé BIO vinaigrette Omelette du chef Ratatouille maison et pommes vapeur Fraidou Gâteau au yaourt du chef	<ul style="list-style-type: none">       	Taboulé BIO du chef Poisson meunière Haricots verts à l'ail Edam Flan vanille nappé caramel	<ul style="list-style-type: none">    
---	---	---	--	--	--	--	--

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Menu Classique

Du 26 sept. au 02 oct.

Du 03 oct. au 09 oct.

Du 10 oct. au 16 oct.

Du 17 oct. au 23 oct.

LUNDI

Salade de choux fleurs **BIO**
Filet de lieu sauce ciboulette
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Fruit de saison



Radis et beurre
Boulettes d'agneau au jus
Lentilles **BIO**
Yaourt aromatisé
Fruit de saison



Salade de pois chiches marocaine
Un mafé
Yaourt nature
Ananas



Salade de blé **BIO**
Filet de poulet aux herbes de provence
Petits Pois et Carottes au jus
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison



MARDI

Salade de lentilles aux échalotes
Gnocchis en gratin
Epinards hachés et croûtons
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison



Salade coleslaw
Sauce bolognaise
Macaronis **BIO** et râpé
Mimolette
Compote pomme framboise



Salade chinoise (chou blanc, tomate, soja)
Nouilles chinoise au porc sauce soja
Brie **BIO**
Compote pomme litchi



Salade verte fraîche
Quenelles **BIO** sauce aurore
Riz aux petits légumes
Mimolette
Compote de poires



MERCREDI

Salade de tomates **BIO**
Nugget's de volaille
Frites
Tomme blanche
Compote pomme abricot



Cake aux courgettes du chef
Aiguillettes de poulet sauce curry
Brocolis meunière
Chanteneige **BIO**
Mousse au chocolat



Salade de pommes de terre
Boeuf Braisé
Carottes **BIO** persillées
Camembert
Fromage blanc au miel

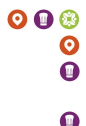


Salade d'endives sauce tartare
Filet de lieu sauce oseille
Haricots verts **BIO** persillés
Fromage blanc nature
Tarte au flan



JEUDI

Salade verte **BIO**
Saucisse de Toulouse
Ratatouille et riz
Vache picon
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Potage crécy **BIO**
Tortellini épinards et râpé
Plateau de fromages
Flan vanille



Salade Américaine (tomate, épis de maïs, cornichons)
Nuggets végétal
Potatoes et ketchup
Fromage blanc **BIO**
Brownies du chef



Velouté de légumes **BIO**
Boulettes d'agneau au jus
Flageolets au jus
Bûche du pilat
Fruit de saison



VENDREDI

Macédoine mayonnaise
Sauté de bœuf sauce paprika
Semoule **BIO**
Petit suisse sucré
Fruit de saison



Salade de choux fleurs **BIO**
Brandade de poisson
Fromage blanc nature
Fruit de saison



Salade de perles marines
Filet de poisson sauce aux crevettes
Epinards branches **BIO**
Fraidou
Fruit de saison



Friand au fromage
Moussaka
P'tit cottentin nature
Fruit **BIO** de saison



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale

