



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu Classique

Du 07 nov. au 13 nov.

Du 14 nov. au 20 nov.

Du 21 nov. au 27 nov.

Du 28 nov. au 04 déc.

LUNDI

Betteraves en salade
Sauce bolognaise
Macaronis et râpé
Camembert
Fruit **BIO** de saison

Macédoine Mayonnaise
Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule **BIO**
Saint nectaire
Compote de pommes

Carottes râpées vinaigrette
Brandade de poisson
Emmental **BIO**
Mousse au chocolat

Salade de pommes de terre
Aiguillettes de poulet au jus
Gratin de poireaux
P'tit cottenin nature
Fruit **BIO** de saison

MARDI

Oeuf dur mayonnaise
Nuggets végétal
Purée de courges
Gouda
Fruit **BIO** de saison

Cake aux carottes du chef
Sauté de volaille aux abricots
Purée de potimarron **BIO**
Mimolette
Fruit de saison

Friand au fromage
Boeuf braisé sauce vigneronne
Champignons persillés
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison

Céleri sauce cocktail
Emincés de veau 4 épices
Macaronis **BIO**
Lou mirabel
Compote de pommes coings

MERCREDI

Céleri rémoulade
Dos de cabillaud sauce citron
Haricots verts **BIO** persillés
Yaourt nature
Gâteau aux amandes et coco

Chou rouge aux pommes
Escalope de porc au jus *
Blé **BIO**
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Taboulé **BIO** du chef
Paupiette de saumon sauce tomate
Jardinière de légumes
Edam
Crème à la vanille

Salade verte et croûtons
Raviolis et Râpé
Fromage blanc **BIO**
Quartier de pomme cuite au caramel

JEUDI

Velouté de légumes du chef
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Riz camarguais **BIO**
Plateau de fromages
Flan vanille nappé caramel

Salade de pâtes
Paupiette de veau sauce tomate
Carottes persillées du chef
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison

Salade verte fraîche
Tartiflette *
Pommes vapeurs et fromage à tartiflette
Compote de pommes **BIO**

Velouté de brocolis
Curry de lentilles
Boulghour
Yaourt nature **BIO**
Gâteau au yaourt du chef

VENDREDI

Velouté de Courges
Poisson meunière
Gratin de blettes et pommes de terre et râpé
Vache qui rit **BIO**
Flan chocolat

Velouté de légumes du chef
Omelette nature
Coquillettes
Fromage blanc aromatisé
Fruit **BIO** de saison

Salade de haricots verts
Blanquette de poisson
Riz camarguais **BIO**
Brie
Fruit 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





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu Classique

Du 05 déc. au 11 déc.

Du 12 déc. au 18 déc.

JOUR	Du 05 déc. au 11 déc.	Du 12 déc. au 18 déc.
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé BIO Chipolatas * Jardinière de légumes Plateau de fromages Eclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiches marocaine Tortillas pomme de terre et oignons Carottes à l'ail Petit suisse BIO Fruit de saison
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de saison Poisson pané et citron Riz à la tomate Saint paulin Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chou rouge vinaigrette du chef Sauce bolognaise Pâtes Emmental BIO Compote pomme banane
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> Chiffonade de rosette * Sauté de volaille aux olives Poêlée provençale Petit suisse BIO Mousse au chocolat noir 	
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Coleslaw BIO du chef Nuggets végétal Haricots blancs à la tomate Yaourt nature Gâteau du chef aux pommes 	
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy BIO Goulash Hongroise Semoule Mont lacaine Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Filet de colin sauce oseille Brocolis persillés Yaourt 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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)