



MENUS '4 SAISONS' | DU 19 DÉCEMBRE 2022 AU 01 JANVIER 2022 |

Menu Classique

Du 19 déc. au 25 déc.

Du 26 déc. au 01 janv.

	Du 19 déc. au 25 déc.	Du 26 déc. au 01 janv.
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Betteraves en salade ✓ Sauté de volaille aux 4 épices ✓ Purée de pommes de terre ✓ Petit suisse aromatisé ✓ Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Salade de brocolis vinaigrette ✓ Tortellini épinards et râpé ✓ P'tit cottenin nature ✓ Fruit BIO de saison
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Carottes râpées vinaigrette ✓ Sauce carbonara aux lardons * ✓ Pates Farfalle et Râpé ✓ Camembert BIO ✓ Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fenouil sauce tartare ✓ Sauté de Boeuf à la Provençale ✓ Carottes persillées du chef ✓ Yaourt nature BIO ✓ Gâteau du chef poire cannelle
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Salade de maïs au curry ✓ Filet de colin meunière ✓ Epinards BIO à la crème ✓ Yaourt nature ✓ Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Friand au fromage ✓ Omelette BIO aux fines herbes ✓ Purée de courges ✓ Fromage blanc aromatisé ✓ Fruit de saison
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Crêpe au fromage ✓ Sauté de veau sauce safrané ✓ Poêlée de légumes aux épices ✓ Chanteneige BIO ✓ Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Salade de saison ✓ Cuisse de poulet rôti au jus ✓ Haricots rouges à la tomate ✓ Edam ✓ Compote de pommes BIO
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Potage dubarry ✓ Colombo de porc * ✓ Riz camarguais BIO ✓ Brie ✓ Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Carottes râpées vinaigrette ✓ Brandade de poisson ✓ Vache qui rit BIO ✓ Mousse au chocolat

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

