



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



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

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 vinaigrette moutarde à l'ancienne
Sauce bolognaise
Macaronis et râpé
Camembert
Fruit **BIO** de saison

1 Pois chiches aux légumes de couscous
1 Semoule
1 Tomme noire
1 Fruit **BIO** de saison

1 Parmentier de poisson du chef
1 Emmental **BIO**
1 Mousse au chocolat

1 Salade de pommes de terre
1 Aiguillettes de poulet au jus
1 Fondue de poireaux en béchamel
1 Fruit **BIO** de saison

MARDI

Crêpe au fromage
Nuggets végétal
Purée de courges
Gouda
Fruit **BIO** de saison

1 Cake aux carottes du chef
1 Sauté de volaille aux abricots
1 Purée de potimarron **BIO**
1 Orange

1 Betteraves en salade
1 Sauté de bœuf sauce paprika
1 Quinoa
1 Fruit **BIO** de saison

1 Emincés de veau 4 épices
1 Macaronis **BIO**
1 Lou mirabel
1 Compote de pommes coings

MERCREDI

Céleri rémoulade
Cabillaud au beurre citronné
Haricots verts persillés
Yaourt nature
Gâteau aux amandes et coco

1 Cordon bleu
1 Blé **BIO**
1 Fromage blanc nature
1 Compote de pommes

1 Taboulé **BIO** du chef
1 Quenelle à la sauce tomate
1 Jardinière de légumes
1 Crème à la vanille

1 Salade verte et croûtons
1 Raviolis et râpé
1 Fromage blanc **BIO**

JEUDI

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

1 Salade de pâtes **BIO**
1 Paupiette de veau sauce tomate
1 Gratin de blettes et pommes de terre et râpé
1 Yaourt sucré

1 Salade de saison
1 Sauce carbonara aux lardons
1 Pommes vapeurs et fromage à tartiflette
1 Compote de pommes **BIO**

1 Velouté de brocolis
1 Curry de lentilles
1 Boughour **BIO**
1 Gâteau au yaourt du chef

VENREDI

1 Velouté de Courges
1 Poisson pané
1 Carottes persillées du chef
1 Crème dessert **BIO**

1 Velouté de légumes du chef
1 Omelette du chef
1 Pâtes **BIO**
1 Fromage blanc aromatisé

1 Blanquette de poisson
1 Riz camarguais **BIO**
1 Brie
1 Fruit de saison

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Cœur
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 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Du 05 déc. au 11 déc.

Du 12 déc. au 18 déc.

JOUR	Menu 1 (05-11 déc.)	Menu 2 (12-18 déc.)
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Chipolatas au jus Poêlée provençale Plateau de fromages Eclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiches nature Tortillas pomme de terre et oignons Carottes à l'ail Petit suisse BIO aromatisé
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Poisson pané et citron Riz à la tomate Saint paulin Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Sauce bolognaise Pâtes Emmental BIO Compote pomme-banane
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> Chiffonade de rosette Sauté de volaille aux olives Jardinière de légumes Mousse au chocolat noir 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson sauce amricaine Riz camarguais Dessert de Noël maison Clémentine et papillotes
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Nuggets végétal Haricots blancs au jus Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Pointes d'aiguillettes sauce aux marrons Pommes pins Mon beau sapin Clémentine et papillote
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy BIO Goulash Hongroise Semoule Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Poisson meunière Choux fleurs persillés Fruit BIO de saison

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Cœur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO
Produit de la ferme
Certification
environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)