



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

BZ - SCO 1 Bio jour - Déjeuner

Du 04 juil. au 10 juil.

Du 11 juil. au 17 juil.

Du 18 juil. au 24 juil.

Du 25 juil. au 31 juil.

LUNDI

Melon
Emincé de volaille à la mexicaine
Ratatouille du chef
Riz camarguais **BIO**
Tartare nature
Compote de pomme cassis

Tomates croc'sel du chef
Chili con carne
Riz pilaf
Yaourt nature **BIO**
Churros

Carottes râpées vinaigrette du chef
Tortellini épinards sauce tomate
Petit suisse aromatisé
Fruits **BIO** de saison

Concombre façon tzatziki
Chickenwings et Ketchup
Pommes de terre sautées
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Salade de saison
Tortillas pomme de terre et oignons
Poêlée multicolore
Camembert **BIO**
Eclair au chocolat

Pastèque
Poisson meunière
Purée de pommes de terre
Vache qui rit **BIO**
Mousse au chocolat

Melon
Chipolatas au jus (local)
Poêlée de légumes aux épices
Tomme grise d'Auvergne
Compote de pommes **BIO**

Cake du chef à la tomate
Boulettes de bœuf au jus
Haricots beurre aux oignons
Saint paulin
Compote de pommes **BIO**

MERCREDI

Salade de tomates **BIO**
Steack haché au jus
Pâtes
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

Friand au fromage
Omelette **BIO** du chef
Ratatouille et riz
Petit suisse sucré
Fruits de saison

Taboulé du chef
Paupiette de veau au jus
Haricots verts **BIO** persillés
Saint nectaire AOP
Flan vanille nappé caramel

Betteraves en salade
Pavé fromager et ketchup
Blé à la tomate
Vache qui rit **BIO**
Flan chocolat

JEUDI

Club Parisien
KIT 1 (Chips, Yaourt à boire, Fruit)

Salade de chou chinois sauce sucrée salée
Poulet sauce soja et miel (local)
Riz cantonnais
Yaourt nature **BIO**
Gâteau à l'ananas du chef

Salade de pâtes **BIO**
Sauté de bœuf sauce paprika
Carottes persillées du chef
Plateau de fromages
Fruits de saison

VENDREDI

Concombre à la ciboulette
Boulettes d'agneau au jus
Semoule
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau du chef aux pommes

Salade de pâtes
Rôti de porc aux herbes
Carottes locales sautées aux oignons
Camembert
Fruits **BIO** de saison

Crêpe au fromage
Blanquette de poisson
Crozets nature
P'tit cottentin nature
Fruits **BIO** de saison

Tomate en salade
Fish and chips
Frites
Yaourt **BIO** à la vanille
Tarte aux pommes

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





MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

BZ - SCO 1 Bio jour - Déjeuner

Du 01 août au 07 août

Du 08 août au 14 août

Du 15 août au 21 août

Du 22 août au 28 août

| | Du 01 août au 07 août | Du 08 août au 14 août | Du 15 août au 21 août | Du 22 août au 28 août |
|----------|--|--|---|--|
| LUNDI | Friand au fromage Omelette BIO du chef Poêlée multicolore Velouté fruits mixé Fruits de saison | Salade de choux fleur vinaigrette Ragoût de boeuf Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature Fruits de saison | | Salade de maïs au curry Paupiette de veau sauce forestière Poêlée de chou fleur BIO persillé Comté AOP Fruits de saison |
| MARDI | Carottes râpées aux raisins et vinaigrette agrumes Merguez à l'Orientale Semoule BIO Fromage fondu le carré Tarte au chocolat | Tomates croc'sel du chef Sauce bolognaise Spaghetti Saint paulin Compote pomme banane BIO | Melon Falafels menthe coriandre Julienne de légumes Petit suisse aromatisé Beignet au chocolat | Betteraves BIO en salade Pois chiches à la tomate Semoule / Légumes couscous Mimolette Fruits de saison |
| MERCREDI | Concombres à la ciboulette Aiguillettes de poulet au paprika Pâtes Coulommiers Compote de pêches | Accras de poisson Colombo de volaille Légumes façon wok Petit suisse BIO aromatisé Fruits de saison | Concombre BIO en salade Filet de colin sauce julienne Pommes de terre persillées Emmental Flan vanille nappé caramel | Pastèque Roti de Boeuf au Jus Coquillettes Vache qui rit BIO Mousse au chocolat |
| JEUDI | Pastèque Sauté de veau sauce safrané Pommes vapeur BIO Mont lacause Crème au chocolat | Pizza au fromage du chef Sauté de porc aux herbes de provence Haricots beurre persillés Plateau de fromages Crème dessert BIO | Carottes râpées BIO Saucisse de Toulouse Macaroni Lou mirabel Fruits de saison | Tomates croc'sel du chef Cheesburger Frites et ketchup Petit suisse BIO aromatisé Brownies du chef |
| VENDREDI | Salade cajun Poisson pané et citron Ratatouille et riz Yaourt nature Fruits BIO de saison | Taboulé du chef Galette végétale Carottes vichy Chanteneige BIO Ile flottante | Salade verte BIO Poulet Caraïbes (local) Riz madras Velouté nature Gâteau aux pépites de chocolat du chef | Crêpe au fromage Paupiette de poisson sauce crème Riz pilaf Camembert Compote de poires BIO |

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 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

BZ - SCO 1 Bio jour - Déjeuner

Du 29 août au 04 sept.

| JOUR | Menu | Local | Du Chef | Labels |
|----------|---|-------|---------|--------|
| LUNDI | Melon Colombo de porc Potatoes P'tit cottentin ail et fines herbes Compote de pommes BIO | ○ | ■ | ☼ |
| MARDI | Cake du chef au chèvre miel Aiguillettes de poulet au paprika (Local) Epinards BIO à la béchamel et croûtons Brie Flan vanille nappé caramel | ○ | ■ | ☼ |
| MERCREDI | Concombres à la ciboulette Calamars à la romaine sauce tartare Purée de pommes de terre Petit suisse BIO aromatisé Fruits de saison | ○ | ■ | ☼ |
| JEUDI | Tomates BIO à la mozzarella Raviolis ricotta épinards sauce tomate P'tit cottentin nature Compote de pommes | ○ | ■ | ☼ |
| VENDREDI | Carottes râpées vinaigrette Paupiette de veau au jus Riz camarguais BIO Yaourt aromatisé 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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)