



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

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

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

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

MARDI

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

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

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

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

MERCREDI

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

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

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

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

JEUDI

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

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

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

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

VENDREDI

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

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

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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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 armoricaine 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 Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)