



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022

Menu scolaire sans porc

Du 29 août au 04 sept.

Du 05 sept. au 11 sept.

Du 12 sept. au 18 sept.

Du 19 sept. au 25 sept.

LUNDI

Salade de pommes de terre
Sauté de boeuf sauce tomate
Haricots verts à l'ail
Yaourt nature **BIO**
Fruit

Salade de pommes de terre
Sauté de boeuf sauce tomate
Haricots verts à l'ail
Yaourt nature **BIO**
Fruit

Coleslaw **BIO** du chef
Emincé de volaille Label Rouge au jus
Coquillettes
Saint nectaire
Fruit

Salade de haricots verts
Chili végétarien
Riz créole
Bûchette mélangée
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Pastèque **BIO**
Sauté de volaille **BIO** au curry
Bouillabaisse aux petits légumes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Purée de pommes poires **BIO**

Salade verte
Paupiette de veau sauce forestière
Pommes de terre rissolées
Vache qui rit **BIO**
Flan chocolat

Salade de pâtes
Cordon bleu
Carottes **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé
Fruit

MERCREDI

Tomate à la croque
Raviolis ricotta épinards sauce verte
Ptit cottenin nature
Compote de pommes **BIO**

Macédoine mayonnaise
Bolognaise végétale **BIO**
Courgettes fraîches à la tomate
Cantal AOP
Flan vanille nappé caramel

Crêpe au fromage
Nuggets de poisson
Ratatouille du chef
Yaourt nature
Fruits **BIO** de saison

Radis émincés en salade
Sauté de veau sauce myrtilles
Purée de pommes de terre et betteraves
Fromage blanc nature
Compote pommes cassis

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette
Boulettes de boeuf au jus
Riz **BIO**
Yaourt aromatisé
Fruit

Tomates en salade
Filet de colin sauce citron
Purée de pommes de terre
Camembert **BIO**
Gâteau maison aux brisures d'oréo

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
Omelette nature
Petits pois au jus
Fraidou
Gâteau au yaourt du chef

Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson meunière
Chou fleur béchamel **BIO**
Emmental **BIO**
Fruits **BIO** de saison

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge

Pêche durable

Bleu Blanc Cœur

AOP

AOC

IOP

HVE

BIO

Produit de la ferme

Certification

environnementale



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022

Menu scolaire sans porc

	Du 26 sept. au 02 oct.	Du 03 oct. au 09 oct.	Du 10 oct. au 16 oct.	Du 17 oct. au 23 oct.
LUNDI	Salade de choux fleurs BIO Calamar à la romaine Pommes vapeur Fromage blanc nature Fruit	Radis émincés en salade Boulettes d'agneau sauce tomate Lentilles au jus Yaourt aromatisé BIO Tarte aux pommes	Salade de pois chiches marocaine Poulet yassa Riz safrané BIO Yaourt nature Ananas frais	Salade de boulgour BIO à la menthe Saucisse de volaille BIO au jus Petits pois BIO au jus Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison
MARDI	Salade de blé à l'orientale Quenelles sauce blanche Epinards hachés à la crème Cantal AOP Fruits BIO de saison	Carottes râpées vinaigrette Paleron sauce provençale Tort BIO Fromage les Fripons Compote de pommes bananes	Salade Thaï Sauté de volaille au soja et au miel Poêlée de nouilles asiatiques Chantenige BIO Compote pomme litchi	Salade verte Quenelles BIO sauce aurore Riz aux petits légumes Fourme d'Ambert AOP Compote de poires
MERCREDI				
JEUDI	Tomates fraîches BIO rondelle Saucisse de volaille Frites Vache picon Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Betteraves BIO en salade Ravioli ricotta épinards BIO Saint paulin BIO Fruits BIO de saison	Salade iceberg Nuggets végétal Potatoes Crème anglaise Brownies du chef Ketchup (dosette)	Carottes BIO râpées vinaigrette Boulettes d'agneau au jus Flageolets à l'ail Bûche du pilat Fruit
VENDREDI	Salade de pommes de terre Sauté de boeuf au paprika Poêlée de légumes Petit suisse BIO aromatisé Fruit	Potage cressy Brandade de poisson du chef Fromage blanc nature Fruits BIO de saison	Salade de perles marines Filet de poisson sauce aux crevettes Epinards hachés BIO Fraïdou Kiwi	Velouté de légumes du chef Lasagnes bolognaise Ptit cottentin nature Fruits BIO de saison

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM
Les labels de qualité

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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)