



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



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

Menu scolaire

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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

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

🍏 🍏 🍏 🍏 🍏 🍏

Melon
Emincé de volaille Label Rouge au curry
Semoule
Petit suisse **BIO** aromatisé
Compote de pommes bananes

🍏 🍏 🍏 🍏 🍏 🍏

Coleslaw **BIO** du chef
Aiguillettes de poulet au jus
Coquillettes
Saint nectaire
Fruit

🍏 🍏 🍏 🍏 🍏 🍏

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

🍏 🍏 🍏 🍏 🍏 🍏

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

🍏 🍏 🍏 🍏 🍏 🍏

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

🍏 🍏 🍏 🍏 🍏 🍏

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

Macédoine mayonnaise
Bolognaise végétale **BIO**
Courgettes fraîches à la tomate
Emmental
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

🍏 🍏 🍏 🍏 🍏 🍏

Carottes râpées vinaigrette
Boulettes de bœuf 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
Brocolis à la béchamel
Edam
Fruit

🍏 🍏 🍏 🍏 🍏 🍏

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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Menu scolaire

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 blé à l'orientale
Sauté de volaille à la moutarde
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit

LE SAVIEZ- VOUS ?

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 Thai
Sauté de porc sauce soja et miel
Poêlée de nouilles asiatiques
Chanteneige **BIO**
Compote pomme litchi

Salade verte
Quenelles **BIO** sauce aurore
Riz aux petits légumes
Mimolette
Compote de poires

MERCREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle
Chipolatas au jus
Frites
Vache picon
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

Potage crecy
Tortellini ricotta épinards sauce verte
Saint nectaire
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

Betteraves **BIO** en salade
Brandade de poisson du chef
Fromage blanc nature
Fruit

Salade de perles marines
Filet de poisson sauce aux crevettes
Epinards hachés **BIO**
Fraidou
Kiwi

Velouté de légumes du chef
Lasagnes bolognaise
Ptit cottenin nature
Fruits **BIO** de saison



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)