



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 01 JANVIER 2023 |

Menu scolaire - Déjeuner

Du 07 nov. au 13 nov.

Du 14 nov. au 20 nov.

Du 21 nov. Au 27 nov.

Du 28 nov. au 04 dec.

	Du 07 nov. au 13 nov.	Du 14 nov. au 20 nov.	Du 21 nov. Au 27 nov.	Du 28 nov. au 04 dec.
LUNDI	<p>Betteraves BIO en salade Pâtes au thon et sauce tomate Camembert Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé BIO vinaigrette Boulette de lentilles BIO Semoule BIO safranée Fromage blanc BIO Fruit BIO de saison</p>	<p>Macédoine de légumes BIO Omelette BIO Epinards hachés BIO Emmental BIO Fruit BIO de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre Wings de poulet Salsifis à la provençale Yaourt nature BIO Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Salade de maïs BIO au curry Quenelles BIO sauce aurore Chou fleur béchamel BIO Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO de saison</p>	<p>Chou blanc frais vinaigrette Lasagnes bolognaise Chanteneige BIO Crème onctueuse au chocolat</p>	<p>Coleslaw BIO du chef Boeuf Braisé Flageolets au jus Vache picon Flan chocolat</p>	<p>Céleri frais râpé vinaigrette Moules à la crème Frites Cantal Purée de pommes bananes BIO</p>
MERCREDI				
JEUDI	<p>Velouté de légumes du chef Jambon blanc Riz BIO à la tomate Bûchette mélangée Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de pâtes BIO Pizza au fromage Haricots verts à l'ail Saint nectaire Fruit de saison</p>	<p>Salade Sachet Tartiflette Petit suisse aromatisé Compote de pommes BIO</p>	<p>Chou rouge frais BIO vinaigrette Nuggets végétal Purée aux 3 légumes P'tit cottentin nature Gâteau du chef framboise et speculos</p>
VENDREDI		<p>Carottes râpées vinaigrette Sauté de Volaille LABEL ROUGE au jus Purée de courges Mimolette Gâteau à l'orange M aison</p>	<p>Velouté de légumes du chef Raviolis au saumon à la sauce tomate Fourme d'Ambert AOP Fruit BIO de saison</p>	<p>Salade de haricots verts BIO Sauté de volaille BIO Riz BIO Saint paulin BIO Fruit BIO de saison</p>

LE SAVEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche d'arrable
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 01 JANVIER 2023 |

Menu scolaire - Déjeuner

Du 05 dec. au 11 dec.

Du 12 dec. au 18 dec.

LE JOUR	DU 05 dec. au 11 dec.	DU 12 dec. au 18 dec.		
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves en salade Sauté de boeuf sauce tomate Semoule BIO Bûche du pilat Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de choux fleur vinaigrette Filet de colin sauce curry Purée de pommes de terre Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison 		
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes BIO Saucisse de volaille BIO au jus Carottes BIO à la crème BIO Vache qui rit BIO Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri frais BIO râpé vinaigrette Bolognaise végétale BIO Tortil BIO Verchicors BIO Purée de pommes abricots BIO 		
MERCREDI				
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Coleslaw BIO du chef Poisson pané Gratin de blettes / pommes de terre Carré du Trièves BIO Donuts 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Cordon bleu Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Coulommiers Fruit BIO de saison 		
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de Courges Curry de lentilles Yaourt nature BIO 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

