



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu sans viande

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 en salade
Sauce bolognaise végétale
Macaronis et râpé
Camembert
Fruit de saison

Macédoine Mayonnaise
Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule
Tomme des Pyrénées
Compote de pommes

Carottes râpées vinaigrette
Parmentier de poisson du chef
Emmental
Mousse au chocolat

Salade de pommes de terre
Aiguillettes panée de blé et emmental
Gratin de poireaux
P'tit cottentin nature
Fruit de saison

MARDI

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

Cake aux carottes du chef
Galette végétale
Purée de potimarron
Mimolette
Fruit de saison

Friand au fromage
Picaussel sauce tomate
Champignons persillés
Yaourt nature
Fruit de saison

Céleri sauce cocktail
Omelette au fromage
Macaroni
Lou mirabel
Compote de pommes coings

MERCREDI

JEUDI

Velouté de légumes du chef
Haricots rouges à la tomate
Riz pilaf
Plateau de fromages
Flan vanille nappé caramel

Salade de pâtes
Falafels menthe coriandre
Carottes persillées du chef
Yaourt nature
Fruit de saison

Salade verte fraîche
Galette lentilles boulghour et légumes
Pommes vapeurs et fromage à tartiflette
Compote de pommes

Velouté de brocolis
Curry de lentilles
Boulghour
Yaourt nature
Gâteau au yaourt du chef

VENDREDI

Velouté de Courges
Poisson pané et citron
Gratin de blettes et pommes de terre et râpé
Vache qui rit
Flan chocolat

Velouté de légumes du chef
Omelette nature
Coquillettes
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Salade de haricots verts
Blanquette de poisson
Riz pilaf
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)



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu sans viande

Du 05 déc. au 11 déc.

Du 12 déc. au 18 déc.

JOUR	Du 05 déc. au 11 déc.	Du 12 déc. au 18 déc.
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé à la tomate Omelette aux fines herbes Jardinière de légumes Plateau de fromages Eclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiches marocaine Tortillas pomme de terre et oignons Carottes à l'ail Petit suisse sucré Fruit de saison
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de saison Poisson pané et citron Riz à la tomate Saint paulin Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chou rouge vinaigrette du chef Sauce bolognaise végétale Pâtes Emmental Compote pomme banane
MERCREDI		
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Nuggets végétal Haricots blancs à la tomate Yaourt nature Gâteau du chef aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté en croûte de volaille et cornichon Galette végétale sauce tomate Pommes pins Dessert de Noël Clémentine et papillote
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Potage crecy Tajine de pois chiches aux légumes Semoule Mont lacaine Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Filet de colin sauce oseille Brocolis persillés Yaourt nature 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

