



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Menu sans porc

Du 07 nov. au 13 nov.

Du 14 nov. au 20 nov.

Du 21 nov. au 27 nov.

Du 28 nov. au 04 déc.

	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Betteraves en salade</li> <li>✓ Sauce bolognaise</li> <li>✓ Macaronis et râpé</li> <li>✓ Camembert</li> <li>✓ Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Macédoine Mayonnaise</li> <li>✓ Pois chiches aux légumes de couscous</li> <li>✓ Semoule</li> <li>✓ Tomme des Pyrénées</li> <li>✓ Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Carottes râpées vinaigrette</li> <li>✓ Parmentier de poisson du chef</li> <li>✓ Emmental</li> <li>✓ Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Salade de pommes de terre</li> <li>✓ Aiguillettes de poulet au jus</li> <li>✓ Gratin de poireaux</li> <li>✓ P'tit cottentin nature</li> <li>✓ Fruit de saison</li> </ul>
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Crêpe au fromage</li> <li>✓ Nuggets végétal</li> <li>✓ Purée de courges</li> <li>✓ Gouda</li> <li>✓ Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cake aux carottes du chef</li> <li>✓ Sauté de volaille aux abricots</li> <li>✓ Purée de potimarron</li> <li>✓ Mimolette</li> <li>✓ Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Friand au fromage</li> <li>✓ Boeuf Braisé</li> <li>✓ Champignons persillés</li> <li>✓ Yaourt nature</li> <li>✓ Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Céleri sauce cocktail</li> <li>✓ Emincés de veau 4 épices</li> <li>✓ Macaroni</li> <li>✓ Lou mirabel</li> <li>✓ Compote de pommes coings</li> </ul>
MERCREDI				
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Velouté de légumes du chef</li> <li>✓ Sauté de boeuf VBF aux 4 épices</li> <li>✓ Riz pilaf</li> <li>✓ Plateau de fromages</li> <li>✓ Flan vanille nappé caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Salade de pâtes</li> <li>✓ Paupiette de veau sauce tomate</li> <li>✓ Carottes persillées du chef</li> <li>✓ Yaourt nature</li> <li>✓ Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Salade verte fraîche</li> <li>✓ Tartiflette à la Volaille</li> <li>✓ Pommes vapeurs et fromage à tartiflette</li> <li>✓ Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Velouté de brocolis</li> <li>✓ Curry de lentilles</li> <li>✓ Boulghour</li> <li>✓ Yaourt nature</li> <li>✓ Gâteau au yaourt du chef</li> </ul>
VENDREDI		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Velouté de Courges</li> <li>✓ Poisson pané et citron</li> <li>✓ Gratin de blettes et pommes de terre et râpé</li> <li>✓ Vache qui rit</li> <li>✓ Flan chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Velouté de légumes du chef</li> <li>✓ Omelette nature</li> <li>✓ Coquillettes</li> <li>✓ Fromage blanc aromatisé</li> <li>✓ Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Salade de haricots verts</li> <li>✓ Blanquette de poisson</li> <li>✓ Riz pilaf</li> <li>✓ Brie</li> <li>✓ Fruit de saison</li> </ul>

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





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

Menu sans porc

Du 05 déc. au 11 déc.

Du 12 déc. au 18 déc.

LE JOUR	Du 05 déc. au 11 déc.	Du 12 déc. au 18 déc.
LUNDI	Salade de blé à la tomate Saucisse de volaille Jardinière de légumes Plateau de fromages Eclair au chocolat	Salade de pois chiches marocaine Tortillas pomme de terre et oignons Carottes à l'ail Petit suisse sucré Fruit de saison
MARDI	Salade de saison Poisson pané et citron Riz à la tomate Saint paulin Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette du chef Sauce bolognaise Pâtes Emmental Compote pomme banane
MERCREDI		
JEUDI	Salade coleslaw Nuggets végétal Haricots blancs à la tomate Yaourt nature Gâteau du chef aux pommes	Pâté en croûte de volaille et cornichon Pointes d'aiguillettes sauce aux marrons Pommes pins Dessert de Noël Clémentine et papillote
VENDREDI	Potage crecy Goulash Hongroise Semoule Mont lacaune Fruit de saison	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

