



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Menu Classique

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 <b>BIO</b> de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Macédoine Mayonnaise</li> <li>✓ Pois chiches aux légumes de couscous</li> <li>✓ Semoule <b>BIO</b></li> <li>✓ Saint nectaire</li> <li>✓ Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Carottes râpées vinaigrette</li> <li>✓ Brandade de poisson</li> <li>✓ Emmental <b>BIO</b></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 <b>BIO</b> de saison</li> </ul>
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Oeuf dur mayonnaise</li> <li>✓ Nuggets végétal</li> <li>✓ Purée de courges</li> <li>✓ Gouda</li> <li>✓ Fruit <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b></li> <li>✓ Mimolette</li> <li>✓ Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Friand au fromage</li> <li>✓ Boeuf braisé sauce vigneronne</li> <li>✓ Champignons persillés</li> <li>✓ Yaourt nature</li> <li>✓ Fruit <b>BIO</b> de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Céleri sauce cocktail</li> <li>✓ Emincés de veau 4 épices</li> <li>✓ Macaronis <b>BIO</b></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 camarguais <b>BIO</b></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 <b>BIO</b> de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Salade verte fraîche</li> <li>✓ Tartiflette *</li> <li>✓ Pommes vapeurs et fromage à tartiflette</li> <li>✓ Compote de pommes <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Velouté de brocolis</li> <li>✓ Curry de lentilles</li> <li>✓ Boulghour</li> <li>✓ Yaourt nature <b>BIO</b></li> <li>✓ Gâteau au yaourt du chef</li> </ul>
VENDREDI		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Velouté de Courges</li> <li>✓ Poisson meunière</li> <li>✓ Gratin de blettes et pommes de terre et râpé</li> <li>✓ Vache qui rit <b>BIO</b></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 <b>BIO</b> de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Salade de haricots verts</li> <li>✓ Blanquette de poisson</li> <li>✓ Riz camarguais <b>BIO</b></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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

## Menu Classique

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"> <li>Salade de blé <b>BIO</b></li> <li>Chipolatas *</li> <li>Jardinière de légumes</li> <li>Plateau de fromages</li> <li>Eclair au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pois chiches marocaine</li> <li>Tortillas pomme de terre et oignons</li> <li>Carottes à l'ail</li> <li>Petit suisse <b>BIO</b></li> <li>Fruit de saison</li> </ul>
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de saison</li> <li>Poisson pané et citron</li> <li>Riz à la tomate</li> <li>Saint paulin</li> <li>Fruit <b>BIO</b> de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou rouge vinaigrette du chef</li> <li>Sauce bolognaise</li> <li>Pâtes</li> <li>Emmental <b>BIO</b></li> <li>Compote pomme banane</li> </ul>
MERCREDI		
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coleslaw <b>BIO</b> du chef</li> <li>Nuggets végétal</li> <li>Haricots blancs à la tomate</li> <li>Yaourt nature</li> <li>Gâteau du chef aux pommes</li> </ul>	
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage crécy <b>BIO</b></li> <li>Goulash Hongroise</li> <li>Semoule</li> <li>Mont lacaine</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé</li> <li>Filet de colin sauce oseille</li> <li>Brocolis persillés</li> <li>Yaourt nature</li> <li>Fruit <b>BIO</b> 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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)