



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

Scolaire 2 BIO / jour Alternatif - Déjeuner

Du 01 août au 07 août

Du 08 août au 14 août

Du 15 août au 21 août

Du 22 août au 28 août

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage Omelette BIO Poêlée multicolore Velouté fruits mixés Fruits BIO de saison	Carottes râpées aux raisins et vinaigrette aux agrumes Boulettes tomate mozzarella Semoule BIO Vache qui rit BIO Tarte au chocolat	Concombre BIO à la ciboulette Aiguillettes panée de blé et emmental Pâtes Coulommiers BIO Compote pommes pêche du chef	Pastèque BIO Boulettes de pois chiches Pommes de terre BIO Mont lacane Crème au chocolat	Salade cajun Poisson pané et citron Ratatouille et riz Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison
Salade de choux fleur vinaigrette Ragout de haricots blancs Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature Fruits BIO de saison	Salade de tomates BIO Spaghetti Bolognaise et râpé Saint paulin Compote pomme banane BIO	Accras de poisson Tortillas pomme de terre et oignons Légumes façon wok Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison	Pizza au fromage du chef Falafels menthe coriandre Haricots beurre à la provençale BIO Plateau de fromages Glace petit pot	Taboulé du chef Galette végétale Carottes sautées BIO Chanteneige BIO Ile flottante
Melon Falafels menthe coriandre Julienne de légumes Petit suisse BIO aromatisé Brownies du chef	Concombre BIO en salade Filet de colin sauce julienne Pommes de terre persillées Emmental BIO Flan vanille nappé caramel	Carottes râpées BIO Falafels menthe coriandre Coquillettes Lou mirabel Fruits BIO de saison	Salade verte BIO Curry de lentilles Riz BIO pilaf Velouté nature Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Salade de maïs au curry Aiguillettes panée de blé et emmental Poêlée de chou fleur BIO persillé Comté AOP Fruits BIO de saison
Betteraves BIO en salade Légumes couscous dont pois chiches Semoule Mimosette Fruits BIO de saison	Pastèque BIO Boulettes végétales Macaroni Vache qui rit BIO Glace bâtonnet	Tomates BIO croc'sel Fishburger Frites et ketchup Petit suisse BIO aromatisé Beignet au chocolat	Crêpe au fromage Calmars à la romaine sauce tartare Riz BIO pilaf Camembert Compote de poires BIO	Salade de maïs au curry Aiguillettes panée de blé et emmental Poêlée de chou fleur BIO persillé Comté AOP 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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)