



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 29 août au 04 sept.

LUNDI

- Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade **E**
- Curry de lentilles **E**
- Potatoes **E**
- P'tit cottenin ail et fines herbes **E**
- Compote de pommes **BIO** **E**

MARDI

- Cake du chef au chèvre miel **E**
- Boulettes de blé façon thai **E**
- Epinards **BIO** à la crème **E**
- Brie **BIO** **E**
- Flan vanille nappé caramel **E**

MERCREDI

- Concombre à la ciboulette **E**
- Paupiette de poisson sauce crème **E**
- Purée de pommes de terre **E**
- Petit suisse **BIO** aromatisé **E**
- Fruits **BIO** de saison **E**

JEUDI

- Tomates **BIO** à la mozzarella **E**
- Raviolis ricotta épinards sauce tomate **E**
- P'tit cottenin nature **E**
- Compote de pommes **BIO** **E**

VENDREDI

- Carottes râpées fraîches **E**
- Omelette du chef **E**
- Riz camarguais **BIO** **E**
- Yaourt aromatisé **E**
- Fruits **BIO** de saison **E**

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

- Label Rouge
- Pêche durable
- 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)