



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



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

Scolaire 2 BIO / jour STD - 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 mixé Fruits BIO de saison	Carottes râpées aux raisins et vinaigrette aux agrumes Merguez à l'Orientale Semoule BIO Vache qui rit BIO Tarte au chocolat	Concombre BIO à la ciboulette Aiguillettes de poulet au paprika Pâtes Coulommiers BIO Compote pommes pêche du chef	Pastèque BIO Sauté de Veau Marengo Pommes de terre BIO Mont lacagne 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 boeuf 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 Colombo de volaille Légumes façon wok Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison	Pizza au fromage du chef Sauté de porc aux herbes de provence Haricots beurre à la provençale BIO Plateau de fromages Glace petit pot	Taboulé du chef Galette végétale Carottes sautées BIO Chantenoise 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 Saucisse de Toulouse Coquillettes Lou mirabel Fruits BIO de saison	Salade verte BIO Cuisse de poulet carottes Riz BIO pilaf Velouté nature Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Salade de maïs au curry Paupiette de veau sauce forestière Poêlée de chou fleur BIO persillé Comté AOP Fruits BIO de saison
Betteraves BIO en salade Légumes couscous dont pois chiches Semoule Minolette Fruits BIO de saison	Pastèque BIO Rôti de boeuf froid Macaroni Vache qui rit BIO Glace bâtonnet	Tomates BIO croc sel Cheesburger Frites et ketchup Petit suisse BIO aromatisé Beignet au chocolat	Chou chinois en salade Calamars à la romaine sauce tartare Riz BIO pilaf Camembert Compote de poires BIO	

PRACTIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

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