



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 29 août au 04 sept.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> 1 Céléri râpé BIO sauce rémoulade 2 Colombo de porc 3 Potatoes 4 P'tit cottenin ail et fines herbes 5 Compote de pommes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Cake du chef au chèvre miel 2 Aiguillettes de poulet au paprika 3 Epinards BIO à la crème 4 Brie BIO 5 Flan vanille nappé caramel 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Concombre à la ciboulette 2 Paupiette de poisson sauce crème 3 Purée de pommes de terre 4 Petit suisse BIO aromatisé 5 Fruits BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Tomates BIO à la mozzarella 2 Raviolis ricotta épinards sauce tomate 3 P'tit cottenin nature 4 Compote de pommes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Carottes râpées fraîches 2 Paupiette de veau au jus 3 Riz camarguais BIO 4 Yaourt aromatisé 5 Fruits BIO de saison

PRATIQUE 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 Coeur

AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale