



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 19 FÉVRIER 2023 |

Menu Classique

	Du 02 janv. au 08 janv.	Du 09 janv. au 15 janv.	Du 16 janv. au 22 janv.	Du 23 janv. au 29 janv.
LUNDI	Betteraves BIO en salade Sauce carbonara aux lardons * Crozets nature Edam Fruit de saison	Salade de choux fleur vinaigrette Raviolis ricotta épinards et râpé Plateau de fromages Fruit BIO de saison	Carottes râpées vinaigrette Quenelle à la sauce tomate Coquillettes BIO Saint Morêt Compote de pommes	Salade de chou chinois sauce sucrée salée Sauté de volaille à l'ananas Riz camarguais BIO Yaourt aromatisé Gâteau noix de coco du chef
MARDI	Potage crécy BIO Calamar à la romaine Purée de pommes de terre Vache picon Fruit de saison	Maïs BIO en salade Omelette au fromage maison Haricots beurre persillés Cantal AOP Gâteau au citron du chef	Velouté de brocolis BIO Assortiment de Charcuterie * Pommes vapeur et fromage à raclette Fruit de saison	Velouté de légumes BIO Saucisse de Lozère * Purée de panais P'tit cottentin nature Ile flottante
MERCREDI				
JEUDI	Salade de saison Sauté de boeuf aux oignons Tortis Lou mirabel Fruit BIO de saison	Velouté de courges BIO Filet de colin sauce ciboulette Frites P'tit cottentin nature Fruit de saison	Salade d'endives Daube de boeuf à la provençale Semoule BIO Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Cake du chef au potiron Nuggets de poisson Pommes de terre persillées Petit suisse sucré Fruit BIO de saison
VENDREDI	Salade de pommes de terre Picaussel sauce tomate Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Yaourt nature BIO Galette des Rois	Chou blanc en salade Sauté de volaille aux 4 épices Riz camarguais BIO Edam Flan chocolat	Salade de saison Poisson pané et citron Poêlée provençale BIO Mimolette Mousse au chocolat noir	Taboulé Pavé fromager Brocolis persillés Emmental BIO Compote de pommes coings

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





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 19 FÉVRIER 2023 |

Menu Classique

Du 30 janv. au 05 févr.

Du 06 févr. au 12 févr.

Du 13 févr. au 19 févr.

	Du 30 janv. au 05 févr.	Du 06 févr. au 12 févr.	Du 13 févr. au 19 févr.
LUNDI	Salade de blé à la tomate Sauté de porc forestier * Carottes à l'ail Camembert Fruit BIO de saison	Céleri rémoulade Crêpe au fromage Haricots verts à l'ail Petit suisse BIO aromatisé Crêpe au chocolat	Terrine de campagne * Rôti de veau à la crème Petits pois au jus Coulommiers Fruit BIO de saison
MARDI	Betteraves en salade Curry de lentilles Riz pilaf Gouda Compote de pommes	Velouté de légumes BIO Raviolis et Râpé Fraidou Flan vanille	Salade de choux fleurs BIO Colombo de porc Blé Fromage blanc sucré Compote de pommes
MERCREDI			
JEUDI	Potage crécy BIO Daube de boeuf à la provençale Purée de pommes de terre Cheddar Fruit de saison	Salade de saison Paupiette de poisson sauce crème Semoule BIO Plateau de fromages Fruit de saison	Velouté de légumes BIO Omelette du chef Lentilles mijotées aux oignons P'tit cottenin nature Flan vanille nappé caramel
VENDREDI	Salade verte BIO Pâtes au thon et sauce tomate Vache GrosJean Crème au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Boulettes de boeuf à la provençale Torti BIO Lou mirabel Compote pomme banane	Betteraves en salade Filet de colin sauce ciboulette Haricots beurre BIO à l'ail Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux pommes

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

