



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.

	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 chou fleur vinaigrette Raviolis ricotta épinards et râpé Fruit BIO de saison	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 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 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 Ile flottante
MERCREDI	Céleri râpé BIO sauce cocktail Boulettes d'agneau sauce orientale Boulghour Fromage blanc aromatisé Royaume	Friand au fromage Palette de porc à la provençale * Petits pois au jus Yaourt nature	Salade de lentilles aux échalotes Nugget's de volaille Julienne de légumes Yaourt nature BIO	Sauce bolognaise Pennes et râpé Yaourt nature Fruit BIO de saison
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 Fruit de saison	Salade d'endives Daube de boeuf à la provençale Semoule BIO Fruit de saison	Cake du chef au potiron Nuggets de poisson Pommes de terre persillées Fruit BIO de saison
VENDREDI	Salade de pommes de terre Picaussel sauce tomate Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Yaourt nature BIO Galette des Rois	Sauté de volaille aux 4 épices Riz camarguais BIO Edam Flan chocolat	Salade de saison Poisson pané et citron Poêlée provençale BIO Mousse au chocolat noir	Taboulé Pavé fromager Brocolis persillés 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 Fruit BIO de saison	Céleri rémoulade Crêpe au fromage Haricots verts à l'ail Crêpe au chocolat	Terrine de campagne * Rôti de veau à la crème Petits pois au jus Fruit BIO de saison
MARDI	Betteraves en salade Curry de lentilles Riz pilaf Gouda	Velouté de légumes BIO Raviolis et Râpé Flan vanille	Colombo de porc * Blé Fromage blanc sucré Compote de pommes
MERCREDI	Salade coleslaw Cordon bleu Gratin de courges BIO Gâteau au yaourt du chef	Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Aiguillettes de poulet au romarin Brocolis meunière Yaourt nature BIO	Salade de pâtes Boulettes d'agneau aux 4 épices Jardinière de légumes Tomme blanche
JEUDI	Potage crécy BIO Daube de boeuf à la provençale Purée de pommes de terre Cheddar	Paupiette de poisson sauce crème Semoule BIO Plateau de fromages Fruit de saison	Velouté de légumes BIO Omelette du chef Lentilles mijotées aux oignons Flan vanille nappé caramel
VENDREDI	Salade verte BIO Pâtes au thon et sauce tomate Crème au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Boulettes de boeuf à la provençale Torti BIO Lou mirabel	Betteraves en salade Filet de colin sauce ciboulette Haricots beurre BIO à l'ail 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

