



BIEN MANGER en restauration collective

**C'est possible !**



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Menu scolaire

Du 29 août au 04 sept.

Du 05 sept. au 11 sept.

Du 12 sept. au 18 sept.

Du 19 sept. au 25 sept.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre  
Sauté de bœuf sauce tomate  
Haricots verts à l'ail  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit

Pastèque **BIO**  
Sauté de volaille **BIO** au curry  
Boullghour **BIO** aux petits légumes  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Purée de pommes poires **BIO**

Tomate à la croque  
Raviolis ricotta épinards sauce verte  
P'tit cottenlin nature  
Compote de pommes **BIO**

Carottes râpées vinaigrette  
Boulettes de bœuf au jus  
Riz **BIO**  
Yaourt aromatisé  
Fruit

🍎 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌

🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌

🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌

🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌

Coleslaw **BIO** du chef  
Emincé de volaille Label Rouge au jus  
Coquillettes  
Saint nectaire  
Fruit

Salade verte  
Paupiette de veau sauce forestière  
Pommes de terre rissolées  
Vache qui rit **BIO**  
Flan chocolat

Crêpe au fromage  
Nuggets de poisson  
Ratouille du chef  
Yaourt nature  
Fruits **BIO** de saison

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette  
Omelette nature  
Petits pois au jus  
Fraidou  
Gâteau au yaourt du chef

🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌

🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌

🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌

🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌

Salade de haricots verts  
Chili végétarien  
Riz créole  
Bûchette mélangée  
Fruits **BIO** de saison

Salade de pâtes  
Cordon bleu  
Carottes **BIO** persillées  
Petit suisse aromatisé  
Fruit

Radis émincés en salade  
Sauté de veau sauce myrtilles  
Purée de pommes de terre et betteraves  
Fromage blanc nature  
Compote pommes cassis

Taboulé **BIO** du chef  
Filet de poisson meunière  
Chou fleur béchamel **BIO**  
Emmental **BIO**  
Fruits **BIO** de saison

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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Menu scolaire

Du 26 sept. au 02 oct.

Du 03 oct. au 09 oct.

Du 10 oct. au 16 oct.

Du 17 oct. au 23 oct.

LUNDI

Salade de choux fleurs **BIO**  
Calamar à la romaine  
Pommes vapeur  
Fromage blanc nature  
Fruit

Radis émincés en salade  
Boulettes d'agneau sauce tomate  
Lentilles au jus  
Yaourt aromatisé **BIO**  
Tarte aux pommes

Salade de pois chiches marocaine  
Poulet yassa  
Riz safrané **BIO**  
Yaourt nature  
Ananas frais

Salade de boulgour **BIO** à la menthe  
Saucisse de volaille **BIO** au jus  
Petits pois **BIO** au jus  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Salade de blé à l'orientale  
Quenelles sauce blanche  
Epinards hachés à la crème  
Cantal AOP  
Fruits **BIO** de saison

Carottes râpées vinaigrette  
Paleron sauce provençale  
Tortì **BIO**  
Fromage les Fripons  
Compote de pommes bananes

Salade Thai  
Sauté de porc sauce soja et miel  
Poêlée de nouilles asiatiques  
Chanteneige **BIO**  
Compote pomme litchi

Salade verte  
Quenelles **BIO** sauce aurore  
Riz aux petits légumes  
Fourme d'Ambert AOP  
Compote de poires

MERCREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Chipolatas au jus  
Frites  
Vache picon  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

Betteraves **BIO** en salade  
Ravioli ricotta épinards **BIO**  
Saint paulin **BIO**  
Fruits **BIO** de saison

Salade iceberg  
Nuggets végétal  
Potatoes  
Crème anglaise  
Brownies du chef  
Ketchup (dosette)

Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Boulettes d'agneau au jus  
Flageolets à l'ail  
Bûche du pilat  
Fruit

VENDREDI

Salade de pommes de terre  
Sauté de boeuf au paprika  
Poêlée de légumes  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit

Potage crecy  
Brandade de poisson du chef  
Fromage blanc nature  
Fruits **BIO** de saison

Salade de perles marines  
Filet de poisson sauce aux crevettes  
Epinards hachés **BIO**  
Fraidou  
Kiwi

Velouté de légumes du chef  
Lasagnes bolognaises  
Ptit cottenin nature  
Fruits **BIO** de saison

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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)