



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 23 JANVIER 2023 AU 05 MARS 2023 |

Menu Classique

Du 20 févr. au 26 févr.

Du 27 févr. au 05 mars

JOUR	DU 20 févr. au 26 févr.	DU 27 févr. au 05 mars
LUNDI	<p>Macédoine Mayonnaise Paupiette de veau au curry Pommes vapeur Fromage blanc aromatisé Fruit BIO de saison</p>	<p>Céleri râpé vinaigrette Omelette BIO du chef Lentilles au jus Brie Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Chou rouge en vinaigrette Calamars à la romaine et citron Penne BIO Yaourt nature Bugnes briochées</p>	<p>Salade de saison Boulettes de bœuf au jus Pâtes Vache qui rit BIO Flan vanille</p>
MERCREDI	<p>Salade verte BIO Chipolatas * Poêlée champêtre Emmental Gâteau aromatisé fraises</p>	<p>Chou chinois en salade Nuggets de Poisson et citron Purée de patate douce Saint nectaire AOP Compote pomme banane BIO</p>
JEUDI	<p>Velouté de légumes BIO Pilons de poulet rôti Légumes couscous Semoule P'tit cottenin nature Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc vinaigrette Chili con carne Riz pour le chili Lou mirabel Fruit BIO de saison</p>
VENDREDI	<p>Salade coleslaw Filet de colin meunière Riz camarguais Camembert Compote de pommes BIO</p>	<p>Taboulé Poulet au thym et citron Courgettes persillées Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux pommes</p>

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

