



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Menu Egalim












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

Salade de riz Paupiette de veau au jus Flageolets au jus Fromage blanc nature Fruits BIO de saison	<ul style="list-style-type: none">  Chou blanc BIO vinaigrette  Filet de poulet à la crème  Macaroni  Bûchette mélangée  Flan chocolat 	<ul style="list-style-type: none">    Oeuf dur mayonnaise  Chili végétarien  Chanteneige  Fruits BIO de saison
---	---	---

















MARDI

Salade de tomates aux échalottes Filet de colin sauce curry Purée de pommes de terre BIO Camembert Fruits BIO de saison	<ul style="list-style-type: none">  Rosette et cornichons   Boulettes de boeuf sauce tomate   Petits pois BIO au jus  Fraidou  Fruits BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none">   Salade de perles Alpina Savoie  Cordon bleu   Carottes BIO persillées  Mimolette  Cocktail de fruits
---	---	--





















MERCREDI

Concombres sauce bulgare Saucisse Semoule BIO Gouda Liégeois à la vanille	<ul style="list-style-type: none">   Salade composée (SV, Tomate, Maïs)  Tagliatelles à la carbonara  Compote pomme raisin du chef 	<ul style="list-style-type: none">  Radis et beurre  Blanquette de volaille  Boulghour  Petit suisse BIO aromatisé  Compote pomme fraise
--	---	---

JEUDI

Betteraves BIO en salade Steack haché au jus Frites et ketchup Chanteneige Compote de pommes Sirop de menthe	<ul style="list-style-type: none">   Salade verte  Beignet de salsifis  Ratatouille du chef  Emmental  Gateau au citron du chef 	<ul style="list-style-type: none">  Cake du chef aux olives noires  Nuggets de poisson  Gratin de choux fleurs  Saint nectaire AOP  Fruits BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none">  Betteraves BIO en salade  Boulettes de veau sauce myrtilles  Purée de pommes de terre vitelote  Fromage blanc et confiture de prunes  Beignet à la framboise
--	--	---	---

VENDREDI

Carottes râpées fraîches Tortellini ricotta épinards sauce tomate et râpé Yaourt aromatisé Fruits BIO de saison	<ul style="list-style-type: none">   Jambon persillé  Sauté de volaille à la moutarde Fallot  Lentilles BIO  Yaourt nature Delin  Compote de pomme cassis 	<ul style="list-style-type: none">    Céleri râpé BIO vinaigrette  Omelette nature fraîche  Courgettes sautées à la vache qui rit  Yaourt nature  Brownies du chef 	<ul style="list-style-type: none">    Taboulé BIO du chef  Filet de poisson pané et citron  Haricots verts à l'ail  Edam  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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Menu Egalim

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 coleslaw **BIO**
Filet de colin sauce américaine
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison



Radis et beurre
Boulettes d'agneau sauce indienne
Semoule **BIO**
P'tit cottenin ail et fines herbes
Flan vanille



Salade de pois chiches marocaine
Un mafé
Yaourt nature sucré
Ananas au sirop et biscuit



Salade de blé **BIO**
Filet de poulet basquaise
Petits pois aux oignons
Petit suisse aromatisé
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Salade de pépinettes et tomates
Oeufs durs à la florentine et croûtons
Tomme blanche
Fruits **BIO** de saison



Saucisson à l'ail et cornichons
Filet de poulet sauce curry
Torti **BIO**
Fromage les Fripons
Compote de pommes pêches + biscuit



Salade Chinoise (chou blanc, soja, tomate)
Nouilles chinoise au porc sauce soja
Fromage bleu **BIO**
Compote de pommes litchi



Chou rouge vinaigrette du chef
Quenelles **BIO** sauce aurore
Riz créole
Bûchette mélangée
Crème au praliné



MERCREDI

Salade de tomates
Nugget's de volaille
Frites
Cantal AOP
Compote pomme abricot et sablé



Cake aux courgettes du chef
Palette de porc à la dijonnaise
Brocolis meunière
Chanteneige **BIO**
Mousse au chocolat



Salade parmentière du chef
Sauté de boeuf en daube
Carottes **BIO** persillées
Camembert
Fromage blanc au miel



Velouté de légumes du chef
Gratin de pâtes à la cancoillotte et dés de volaille
Velouté mixé aux fruits
Tarte aux pommes



JEUDI

Salade verte **BIO**
Saucisse de Strasbourg
Ratatouille du chef
Vache picon
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Velouté de légumes du chef
Macaronis à la bolognaise végétale et râpé
Saint nectaire AOP
Fruits **BIO** de saison



Salade Américaine (tomate, épis de maïs, cornichons)
Nuggets végétal
Potatoes et ketchup
Philadelphia
Muffin au chocolat



Salade de brocolis au sésame
Boulettes d'agneau au jus
Flageolets au jus
Mimolette
Fruits **BIO** de saison



VENDREDI

Salade de haricots verts
Sauté de bœuf sauce paprika
Lentilles au jus
Petit suisse sucré
Fruits **BIO** de saison



Salade de chou fleur vinaigrette
Brandade de poisson du chef
Yaourt nature Delin
Compote pomme framboise



Salade de perles marines
Filet de poisson sauce aux crevettes
Curry de légumes
Vache qui rit **BIO**
Kiwi



Mâche sauce vinaigrette
Lasagnes bolognaise
P'tit 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

