



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu Egalim



LE JOUR	PLAT	ENTRÉE	BOISSON	DESSERT
LUNDI	Velouté de brocolis Lasagnes bolognaise Vache qui rit Fruit BIO de saison	Crakers Tortilla Sauté de boeuf sauce tomate Riz aux épices Bûchette mélangée Compote pomme ananas	Salade verte Tartiflette Yaourt nature BIO Compote de pommes du chef	Terrine de campagne et cornichons Aiguillettes de poulet au jus Fondue de poireaux Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison
MARDI	Oeuf dur mayonnaise Nuggets végétal Purée de courges Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit de saison	Salade verte Jambon blanc Frites sauce poutine Petit suisse aromatisé Salade de fruits aux cranberries	Coleslaw BIO du chef Sauté de volaille aux oignons Flageolets à l'ail Vache qui rit Cocktail de fruits	Céleri sauce cocktail Quenelles en gratin Penne regate Camembert Purée de pommes BIO
MERCREDI	Céleri râpé frais vinaigrette Sauté de volaille au thym et citron Haricots verts BIO persillés Velouté mixé aux fruits Gâteau du chef aux speculoos	Carottes râpées à l'orange Poulet yassa Semoule Yaourt nature Gâteau banane chocolat du chef	Velouté de légumes BIO Brandade de poisson du chef Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Velouté de légumes du chef Canneloni à la tomate Fromage blanc BIO d'Adèle Poire au cassis
JEUDI	Betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne Jambon blanc Pommes vapeur Cancoillotte nature IGP Flan vanille nappé caramel	Salade de brocolis au sésame Sauté de porc sauce soja et miel Nouilles au soja P'tit cottentin ail et fines herbes Salade de fruits asiatique	Salade de blé BIO Calamar à la romaine Epinards hachés et croûtons Emmental Mousse au chocolat	Duo d'haricots en salade Pavé fromager Julienne de légumes Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison
VENDREDI		Curry indien (légumes, carottes, poivrons) Boulghour Cantafras Tarte exotique mangue ananas coco	M acédoine M ayonnaise Omelette nature fraiche Purée de carottes Petit suisse aromatisé Fruit BIO de saison	Chou rouge maïs et emmental Blanquette de poisson Riz BIO Gouda Crème à la vanille

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 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu Egalim

Du 05 déc. au 11 déc.

Du 12 déc. au 18 déc.

JOUR	Menu 05-11 déc.	Menu 12-18 déc.
LUNDI	Salade de haricots verts Macaronis à la bolognaise végétale Bûchette mélangée Donuts	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Saucisse Purée de pommes de terre Petit suisse aromatisé Cocktail de fruits et biscuit
MARDI	Salade de riz Boulettes de boeuf sauce indienne Poêlée de carottes, navets et champignons Chanteneige Fruit BIO de saison	<ul style="list-style-type: none"> Chou blanc frais vinaigrette Lasagnes de légumes Vache qui rit BIO Compote pomme fraise
MERCREDI	Taboulé de choux fleurs Sauté de volaille aux olives Boulghour Petit suisse BIO Gâteau basque	<ul style="list-style-type: none"> Rosette et cornichons Sauté de boeuf bourguignon Semoule BIO Fromage blanc nature Fruit de saison
JEUDI	Coleslaw BIO du chef Filet de poisson sauce crème Purée de potiron Coulommiers Mousse au chocolat	
VENDREDI	Salade verte fraîche Cordon bleu Pâtes Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes du chef Gratin de pâtes à la cancoillotte et dés de volaille Yaourt nature Fruit 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

