



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

Scolaire 5C 2 BIO/J PU - Déjeuner

	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	<p>Céleri râpé <b>BIO</b> sauce rémoulade Colombo de porc Potatoes P'tit cottentin ail et fines herbes Compote de pommes <b>BIO</b></p>	<p>Salade de pommes de terre aux échalotes Sauté de boeuf sauce tomate Haricots verts persillés Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Betteraves <b>BIO</b> en salade Pilons de poulet rôti Coquillettes <b>BIO</b> Bûche du pilat Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Salade de haricots verts <b>BIO</b> Chili végétarien Riz pour le chili Bûchette mélangée Fruits <b>BIO</b> de saison</p>
MARDI	<p>Salade de saison Aiguillettes de poulet au paprika Épinards <b>BIO</b> à la crème Brie <b>BIO</b> Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Melon <b>BIO</b> Sauté de volaille aux olives Semoule <b>BIO</b> Emmental Beignet aux pommes</p>	<p>Salade verte <b>BIO</b> Boulettes de boeuf à la provençale Petits pois <b>BIO</b> au jus Plateau de fromages Compote de pomme framboise</p>	<p>Salade de pâtes Cordon bleu Carottes <b>BIO</b> persillées Fromage les Fripons Fruits <b>BIO</b> de saison</p>
MERCREDI	<p>Concombre à la ciboulette Paupiette de poisson sauce crème Purée de pommes de terre Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Concombres sauce bulgare Chipolatas au jus Purée de pommes de terre <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote pomme banane</p>	<p>Salade composée (SV, Tomate, Fromage) Pâtes au thon et sauce tomate Camembert <b>BIO</b> Flan chocolat</p>	<p>Radis et beurre Sauté de porc à la dijonnaise Semoule <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Compote de pommes coings</p>
JEUDI	<p>Tomates <b>BIO</b> à la mozzarella Raviolis ricotta épinards sauce tomate P'tit cottentin nature Compote de pommes <b>BIO</b></p>	<p>Macédoine de légumes Parmentier de légumes <b>BIO</b> Lou mirabel Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Nuggets de poisson Chou fleur à la béchamel Yaourt nature <b>BIO</b> Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Betteraves <b>BIO</b> en salade Sauté de veau sauce myrtilles Purée de pommes de terre vitelote Fromage blanc et confiture de prunes Raisin <b>BIO</b></p>
VENDREDI	<p>Carottes râpées fraîches Paupiette de veau au jus Riz camarguais <b>BIO</b> Yaourt aromatisé Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Salade de tomates <b>BIO</b> Filet de hoki sauce curry Lentilles au jus Chanteneige <b>BIO</b> Liégeois à la vanille</p>	<p>Céleri râpé <b>BIO</b> vinaigrette Omelette nature Pommes de terre <b>BIO</b> vapeur Ratatouille du chef Fraidou Gâteau au yaourt du chef</p>	<p>Taboulé <b>BIO</b> du chef Filet de poisson meunière Haricots verts <b>BIO</b> à l'ail Edam Flan vanille nappé caramel</p>

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



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

Scolaire 5C 2 BIO/J PU - Déjeuner

	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 <b>BIO</b> Filet de lieu sauce ciboulette Pommes vapeur Fromage blanc nature Fruits <b>BIO</b> de saison	Radis et beurre Boulettes d'agneau au jus Lentilles <b>BIO</b> au jus Yaourt aromatisé Fruits <b>BIO</b> de saison	Salade de pois chiches marocaine Un mafé Yaourt nature <b>BIO</b> Ananas <b>BIO</b> (entier)	Salade de blé <b>BIO</b> Filet de poulet sauce aux poivrons Petits pois carottes aux oignons Fromage blanc <b>BIO</b> Fruits <b>BIO</b> de saison
MARDI	Salade de pâtes Quenelles sauce aurore Epinards branches à la crème Cantal <b>BIO</b> Fruits <b>BIO</b> de saison	Salade coleslaw Sauté de bœuf aux oignons Macaronis <b>BIO</b> Mimolette Compote pomme banane <b>BIO</b>	Salade de pomme de terre <b>BIO</b> Nouilles chinoise au porc sauce soja Brie <b>BIO</b> Compote pomme litchi	Salade verte <b>BIO</b> Quenelles sauce aurore Riz aux petits légumes Mimolette Compote de poires <b>BIO</b>
MERCREDI	Salade de tomates <b>BIO</b> Nugget's de volaille Frites Tomme <b>BIO</b> Compote Abricots	Cake aux courgettes du chef Hachis parmentier du chef Chanteneige <b>BIO</b> Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre Boeuf Braisé Carottes <b>BIO</b> persillées Camembert <b>BIO</b> Fromage blanc et miel	Endives <b>BIO</b> sauce tartare Filet de lieu sauce tomate au basilic Haricots verts <b>BIO</b> persillés Fromage blanc <b>BIO</b> Tarte au flan
JEUDI	Salade verte <b>BIO</b> Saucisse de Toulouse Ratatouille Riz <b>BIO</b> pilaf Vache picon Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Potage crécy <b>BIO</b> du chef Tortellini ricotta épinards sauce verte Plateau de fromages <b>BIO</b> Flan vanille	Salade Américaine (tomate, épis de maïs, cornichons) Nuggets végétal Potatoes et ketchup Fromage blanc <b>BIO</b> Brownies du chef	Velouté de légumes frais <b>BIO</b> Boulettes d'agneau au jus Flageolets persillés Bûche du pilat Fruits <b>BIO</b> de saison
VENDREDI	Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf sauce paprika Semoule <b>BIO</b> Petit suisse sucré Fruits <b>BIO</b> de saison	Salade de choux fleur vinaigrette Brandade de poisson Fromage blanc <b>BIO</b> Fruits <b>BIO</b> de saison	Salade de perles marines Filet de poisson sauce aux crevettes Epinards branches <b>BIO</b> Fraidou Kiwi <b>BIO</b>	Friand au fromage Moussaka Maison P'tit cottenin nature Fruits <b>BIO</b> 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

