



MENUS '4 SAISONS' | DU 11 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

Scolaire 5C 2 BIO/J PU - Déjeuner

Du 11 juil. au 17 juil.

Du 18 juil. au 24 juil.

Du 25 juil. au 31 juil.

Du 01 août au 07 août

	Du 11 juil. au 17 juil.	Du 18 juil. au 24 juil.	Du 25 juil. au 31 juil.	Du 01 août au 07 août
LUNDI	Tomate Croc'sel Chili con carne Riz BIO pilaf Yaourt nature BIO Churros	Carottes râpées BIO Raviolis ricotta épinards sauce tomate Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison	Concombre façon tzatziki Chickenwings et ketchup Pommes de terre sautées Fromage blanc BIO Fruits BIO de saison	Salade de saison Omelette BIO Poêlée multicolore Velouté fruits mixé Fruits BIO de saison
MARDI	Pastèque BIO Poisson meunière Purée de haricots verts et pommes de terre Vache qui rit BIO Fruits BIO de saison	Taboulé BIO du chef Chipolatas au jus Poêlée de légumes aux épices Tomme grise d'Auvergne Compote de pommes BIO	Cake du chef à la tomate Hachis parmentier du chef Saint paulin Compote de pommes BIO	Carottes râpées aux raisins et vinaigrette aux agrumes Merguez à l'orientale Semoule BIO Vache qui rit BIO Tarte au chocolat
MERCREDI	Salade de saison Omelette BIO Ratatouille et riz Petit suisse sucré Fruits BIO de saison	Melon BIO Paupiette de veau au jus Haricots verts BIO persillés Saint nectaire AOP Flan vanille nappé caramel	Betteraves BIO en salade Pavé fromager Blé à la tomate Vache qui rit BIO Glace bâtonnet	Concombre BIO à la ciboulette Aiguillettes de poulet au paprika Pâtes Coulommiers BIO Compote pommes pêche
JEUDI	Salade de chou chinois sauce sucrée salée Poulet sauce soja et miel Riz cantonnais BIO Yaourt nature BIO Gâteau à l'ananas du chef	Salade de pâtes BIO Sauté de bœuf sauce paprika Carottes BIO persillées Plateau de fromages Fruits BIO de saison	Salade de tomates BIO Fish and chips Frites Yaourt aromatisé Tarte aux pommes	Pastèque BIO Sauté de veau marengo Pommes de terre BIO Mont lacaune Crème au chocolat
VENDREDI	Salade de pâtes Rôti de porc aux herbes Carottes fraîches aux petits oignons Camembert BIO Glace petit pot	Betteraves en salade Blanquette de poisson Crozets nature P'tit cottenin nature Fruits BIO de saison	Salade de tomates BIO Fish and chips Frites Yaourt aromatisé Tarte aux pommes	Salade cajun Poisson pané et citron Ratatouille et riz Yaourt nature 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





MENUS '4 SAISONS' | DU 11 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

Scolaire 5C 2 BIO/J PU - Déjeuner

Du 08 août au 14 août

Du 15 août au 21 août

Du 22 août au 28 août

Du 29 août au 04 sept.

LUNDI

Salade de choux fleur vinaigrette  
Ragoût de boeuf  
Purée de pommes de terre **BIO**  
Yaourt nature  
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Salade de tomates **BIO**  
Spaghetti à la bolognaise et râpé  
Saint paulin  
Compote pomme banane **BIO**



Melon  
Falafels menthe coriandre  
Julienne de légumes  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Brownies du chef



MERCREDI

Carottes râpées à l'orange  
Colombo de volaille  
Légumes façon wok  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruits **BIO** de saison



Concombre **BIO** en salade  
Filet de colin sauce julienne  
Pommes de terre persillées  
Emmental **BIO**  
Flan vanille nappé caramel



JEUDI

Concombre à la ciboulette  
Sauté de porc aux herbes de provence  
Haricots beurre **BIO** à l'ail  
Plateau de fromages  
Glace petit pot



Carottes râpées **BIO**  
Saucisse de Toulouse  
Coquillettes  
Lou mirabel  
Fruits **BIO** de saison



VENDREDI

Taboulé  
Galette végétale  
Carottes sautées **BIO**  
Chanteneige **BIO**  
Ile flottante



Salade verte **BIO**  
Cuisse de poulet caraïbes  
Riz **BIO** pilaf  
Velouté nature  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Salade de maïs au curry  
Paupiette de veau sauce forestière  
Poêlée de chou fleur **BIO** persillé  
Comté AOP  
Fruits **BIO** de saison



Betteraves **BIO** en salade  
Tajine de pois chiches aux légumes  
Semoule  
Mimolette  
Fruits **BIO** de saison



Pastèque **BIO**  
Rôti de boeuf froid  
Macaroni  
Vache qui rit **BIO**  
Glace bâtonnet



Tomates **BIO** croc'sel  
Cheesburger  
Frites et ketchup  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Beignet au chocolat



Chou chinois en salade  
Calamars à la romaine sauce tartare  
Riz **BIO** pilaf  
Camembert  
Compote de poires **BIO**



Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade  
Colombo de porc  
Potatoes  
P'tit cottentin ail et fines herbes  
Compote de pommes **BIO**



Salade de saison  
Aiguillettes de poulet au paprika  
Epinards **BIO** à la crème  
Brie **BIO**  
Flan vanille nappé caramel



Concombre à la ciboulette  
Paupiette de poisson sauce crème  
Purée de pommes de terre  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruits **BIO** de saison



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge  
Pêche durable  
Beurre Blanc Doré  
AOP  
JAC  
IGP  
HVE  
BIO  
Produit de la ferme  
Certification  
environnementale

