



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Menu Marsannay

Du 07 nov. au 13 nov.

Du 14 nov. au 20 nov.

Du 21 nov. au 27 nov.

Du 28 nov. au 04 déc.

	Du 07 nov. au 13 nov.	Du 14 nov. au 20 nov.	Du 21 nov. au 27 nov.	Du 28 nov. au 04 déc.
LUNDI	<p>Velouté de brocolis BIO</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Vache qui rit</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf BIO sauce tomate</p> <p>Riz BIO</p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p>Salade de haricots beurre</p> <p>Tartiflette</p> <p>Compote de pommes du chef</p>	<p>Aiguillettes de poulet au jus</p> <p>Fondue de poireaux BIO</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Fruit BIO de saison</p>
MARDI	<p>Filet de poulet au jus</p> <p>Purée de courges BIO</p> <p>Fromage blanc BIO d'Adèle</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Pâtes</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Salade de fruits aux cranberries</p>	<p>Sauté de volaille aux oignons</p> <p>Flageolets à l'ail</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Crème dessert BIO</p>	<p>Quenelles BIO en Gratin</p> <p>Penne regate</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Purée de pommes BIO</p>
MERCREDI	<p>Sauté de boeuf VBF aux 4 épices</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Gâteau du chef aux speculoos</p>	<p>Filet de poulet au jus</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Gâteau banane chocolat du chef</p>	<p>Filet de saumon sauce crème</p> <p>Epinards hachés</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	<p>Velouté de légumes BIO</p> <p>Cannelonis à la tomate</p> <p>Fromage blanc BIO</p>
JEUDI	<p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Cancoillotte nature IGP</p> <p>Flan vanille nappé caramel BIO</p>	<p>Salade de brocolis au sésame</p> <p>Sauté de porc au jus</p> <p>Blé</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Salade de blé BIO</p> <p>Brandade de poisson du chef</p> <p>Emmental BIO</p>	<p>Duo d'haricots en salade</p> <p>Oeufs durs sauce aurore</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Petit suisse BIO</p>
VENDREDI	<p>Curry indien (pommes de terre, carottes, poivrons)</p> <p>Boulghour BIO</p> <p>Carré frais BIO</p> <p>Compote de pommes BIO</p>	<p>Macédoine de légumes BIO</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Purée de Carottes BIO</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p>	<p>Chou rouge maïs et emmental</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz BIO</p> <p>Gouda</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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Menu Marsannay

Du 05 déc. au 11 déc.

Du 12 déc. au 18 déc.

JOUR	Du 05 déc. au 11 déc.	Du 12 déc. au 18 déc.
LUNDI	Salade de haricots verts BIO Macaronis à la bolognaise végétale Comté BIO	Saucisse de volaille BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO aromatisé Purée de pommes poires BIO
MARDI	Boulettes de boeuf sauce indienne Poêlée de carottes, navets et champignons Carré frais BIO Fruit BIO de saison	Lasagnes de légumes Vache qui rit BIO Compote pomme fraise
MERCREDI	Sauté de volaille aux olives BIO Boulghour BIO Petit suisse BIO Gâteau du chef au yaourt	Sauté de boeuf bourguignon Semoule BIO Fromage blanc BIO Fruit BIO de saison
JEUDI	Filet de poisson sauce crème Purée de courges BIO Coulommiers Liégeois au chocolat BIO	
VENDREDI	Rôti de veau au jus Coquillettes BIO Fromage blanc sucré Fruit BIO de saison	Velouté de légumes BIO Gratin de pâtes à la cancoillotte et dés de volaille Yaourt nature

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

