



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

Sco BIO et LOCAL - Déjeuner

Du 07 nov au 13 nov

Du 14 nov au 20 nov

Du 21 au 27 nov

Du 28 nov au 04 dec

LUNDI

Velouté de brocolis **BIO**  
Lasagnes bolognaise  
Vache qui rit  
Fruit **BIO** de saison



Crakers Tortilla  
Sauté de boeuf **BIO** sauce tomate  
Riz **BIO**  
Bûchette mélangée  
Compote pomme ananas



Salade verte **BIO**  
Tartiflette  
Yaourt nature **BIO**  
Compote de pommes du chef



Terrine de campagne et cornichons  
Aiguillettes de poulet au jus  
Fondue de poireaux **BIO**  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Oeuf **BIO** mayonnaise  
Nuggets de pois chiches **BIO**  
Purée de courges **BIO**  
Fromage blanc **BIO** d'Adèle  
Fruit **BIO** de saison



Salade verte **BIO**  
Saucisse de volaille **BIO**  
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 **BIO**  
Crème dessert **BIO**



Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail  
Quenelles **BIO** en Gratin  
Penne regate  
Camembert **BIO**  
Purée de pommes **BIO**



MERCREDI

Céleri râpé **BIO** vinaigrette  
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices  
Haricots verts **BIO** persillés  
Plateau de fromages  
Gâteau du chef aux speculoos



Carottes râpées à l'orange  
Poulet yassa  
Semoule **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau banane chocolat du chef



Velouté de légumes **BIO**  
Calamar à la romaine  
Epinards branches **BIO**  
Petit suisse aromatisé  
Fruit **BIO** de saison



Velouté de légumes **BIO**  
Canneloni à la tomate  
Fromage blanc **BIO**  
Poire au cassis



JEUDI

Betteraves **BIO** en salade  
Jambon blanc  
Pommes vapeur  
Cancoillotte nature IGP  
Flan vanille nappé caramel **BIO**



Salade de brocolis au sésame  
Sauté de porc sauce soja et miel  
Nouilles au soja  
Petit suisse aromatisé  
Salade de fruits asiatiques



Salade de blé **BIO**  
Brandade de poisson du chef  
Emmental **BIO**  
Mousse au chocolat



Duo d'haricots en salade  
Galette végétale **BIO**  
Julienne de légumes  
Petit suisse **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Salade de pâtes **BIO**  
Curry indien (légumes, carottes, poivrons)  
Boulghour **BIO**  
Carré frais **BIO**  
Tarte exotique mangue coco



M acédoine de légumes **BIO**  
O melette **BIO**  
Purée de Carottes **BIO**  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit **BIO** de saison



Chou rouge maïs et emmental  
Blanquette de poisson  
Riz **BIO**  
Gouda  
Crème dessert **BIO**



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 |

Sco BIO et LOCAL - Déjeuner

Du 05 déc. au 11 déc.

Du 12 déc. au 18 déc.

JOUR	Menu (05-11 déc.)	Menu (12-18 déc.)
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de haricots verts <b>BIO</b></li> <li>Macaronis à la bolognaise végétale</li> <li>Comté <b>BIO</b></li> <li>Donuts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves <b>BIO</b> en salade</li> <li>Saucisse de volaille <b>BIO</b></li> <li>Purée de pommes de terre <b>BIO</b></li> <li>Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé</li> <li>Purée de pommes poires <b>BIO</b></li> </ul>
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz <b>BIO</b></li> <li>Boulettes de boeuf sauce indienne</li> <li>Poêlée de carottes, navets et champignons</li> <li>Carré frais <b>BIO</b></li> <li>Fruit <b>BIO</b> de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou blanc <b>BIO</b> vinaigrette</li> <li>Lasagnes de légumes</li> <li>Vache qui rit <b>BIO</b></li> <li>Compote pomme fraise</li> </ul>
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes <b>BIO</b></li> <li>Sauté de volaille aux olives <b>BIO</b></li> <li>Boulghour <b>BIO</b></li> <li>Petit suisse <b>BIO</b></li> <li>Gâteau <b>BIO</b> du chef au yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rosette et cornichons</li> <li>Sauté de boeuf bourguignon</li> <li>Semoule <b>BIO</b></li> <li>Fromage blanc <b>BIO</b></li> <li>Fruit <b>BIO</b> de saison</li> </ul>
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coleslaw <b>BIO</b> du chef</li> <li>Filet de poisson sauce crème</li> <li>Purée de courges <b>BIO</b></li> <li>Coulommiers</li> <li>Liégeois au chocolat <b>BIO</b></li> </ul>	
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte <b>BIO</b></li> <li>Cordon bleu</li> <li>Coquillettes <b>BIO</b></li> <li>Fromage blanc sucré</li> <li>Fruit <b>BIO</b> de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes <b>BIO</b></li> <li>Gratin de pâtes à la cancoillotte et dés de volaille</li> <li>Yaourt nature</li> <li>Fruit <b>BIO</b> de saison</li> </ul>

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

