




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.

LE JOUR	Menu 1 (05-11 déc.)	Menu 2 (12-18 déc.)
LUNDI	Salade de haricots verts BIO Macaronis à la bolognaise végétale BIO Comté BIO Donuts	Betteraves BIO en salade Saucisse de volaille BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO aromatisé Purée de pommes poires BIO
MARDI	Salade de riz BIO Boulettes de boeuf sauce indienne Poêlée de carottes, navets et champignons Carré frais BIO Fruit BIO de saison	Chou blanc BIO vinaigrette Lasagnes de légumes Vache qui rit BIO Compote pomme fraise
MERCREDI	Velouté de légumes BIO Sauté de volaille aux olives BIO Tagliatelles Comté BIO Gâteau BIO du chef au yaourt	Terrine de poisson mayonnaise Sauté de boeuf à l'ancienne et champignons Gratin dauphinois Fromage blanc BIO d'ADELE Bûche de Noël du Chef
JEUDI	Coleslaw BIO du chef Filet de poisson sauce crème Purée de courges BIO Coulommiers Liégeois au chocolat BIO	<p style="text-align: center;">Repas Inter Générationnel</p> 
VENDREDI	Salade verte BIO Cordon bleu 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 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

