



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Goûters bio et local

Du 02 janv. au 08 janv.

Du 09 janv. au 15 janv.

Du 16 janv. au 22 janv.

Du 23 janv. au 29 janv.

	Du 02 janv. au 08 janv.	Du 09 janv. au 15 janv.	Du 16 janv. au 22 janv.	Du 23 janv. au 29 janv.
LUNDI	Tartare ail et fines herbes	Fruit BIO de saison Moelleux cacao noisettes	Gouda portion	Fruit BIO (gouter) Mini cake citron S/sucre ajouté
MARDI	Petit suisse BIO aromatisé Gaufre liegeoise	Yaourt nature BIO Compote pomme ananas	Fruit BIO (gouter) Sablé des Flandres	Confiture
MERCREDI	Fruit BIO (gouter) Galette Saint Michel x2	Fromage blanc BIO Brioche nature	Fruit BIO (gouter) Granola	Compote pomme framboise Petit beurre
JEUDI	Compote de pommes BIO Madeleine	Yaourt aromatisé Fruit BIO (gouter)	Yaourt nature Palmier	Fruit BIO (gouter) Cake aux pépites de chocolat
VENDREDI	Fromage blanc BIO Mini roulé abricot	Coupe de miel	Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison goûter	Yaourt nature BIO Gâteau au yaourt du chef

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





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Goûters bio et local

Du 30 janv. au 05 févr.

LUNDI

Fromage blanc **BIO**
Compote pomme ananas



MARDI

Gaufre liegeoise
Fruit de saison goûter

MERCREDI

Purée de pommes bananes **BIO**
Mini roulé fraise



JEUDI

Fraidou

VENDREDI

Petit suisse **BIO** aromatisé
Brioche 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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *