



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Menu Egalim

Du 26 sept. au 02 oct.

Du 03 oct. au 09 oct.

Du 10 oct. au 16 oct.

Du 17 oct. au 23 oct.

LUNDI

Salade coleslaw **BIO**
Filet de colin sauce américaine
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Radis et beurre
Boulettes d'agneau sauce indienne
Semoule **BIO**
P'tit cottenin ail et fines herbes
Flan vanille

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Salade de pois chiches marocaine
Un mafé
Yaourt nature sucré
Ananas frais

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Salade de blé **BIO**
Filet de poulet basquaise
Petits pois aux oignons
Petit suisse aromatisé
Fruits **BIO** de saison

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

MARDI

Salade de pépinettes et tomates
Oeufs durs à la florentine et croûtons
Tomme blanche
Fruits **BIO** de saison

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Saucisson à l'ail et cornichons
Filet de poulet sauce curry
Torti **BIO**
Fromage les Fripons
Compote pomme pêche

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Salade Chinoise (chou blanc, soja, tomate)
Nouilles chinoise au porc sauce soja
Fromage bleu **BIO**
Compote de pommes litchi

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Chou rouge vinaigrette du chef
Quenelles **BIO** sauce aurore
Riz créole
Bûchette mélangée
Crème au praliné

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

MERCREDI

Salade de tomates
Nugget's de volaille
Frites
Cantal AOP
Compote pomme abricot

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Cake aux courgettes du chef
Palette de porc à la dijonnaise
Brocolis meunière
Chanteneige **BIO**
Mousse au chocolat

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Salade parmentière du chef
Sauté de boeuf en daube
Carottes **BIO** persillées
Camembert
Fromage blanc au miel

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Velouté de légumes du chef
Gratin de pâtes à la cancoillotte et dés de volaille
Velouté mixé aux fruits
Tarte aux pommes

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

JEUDI

Salade verte **BIO**
Saucisse de Strasbourg
Ratatouille du chef
Vache picon
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Velouté de légumes du chef
Macaronis à la bolognaise végétale et râpé
Saint nectaire AOP
Fruits **BIO** de saison

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Salade Américaine (tomate, épis de maïs, cornichons)
Nuggets végétal
Potatoes et ketchup
Philadelphia
Muffin au chocolat

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Salade de brocolis au sésame
Boulettes d'agneau au jus
Flageolets au jus
Mimolette
Fruits **BIO** de saison

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

VENDREDI

Salade de haricots verts
Sauté de boeuf sauce paprika
Lentilles au jus
Petit suisse sucré
Fruits **BIO** de saison

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Salade de choux fleur vinaigrette
Brandade de poisson du chef
Yaourt nature Delin
Compote pomme framboise

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Salade de perles marines
Filet de poisson sauce aux crevettes
Curry de légumes
Vache qui rit **BIO**
Kiwi

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Mâche sauce vinaigrette
Lasagnes bolognaise
P'tit cottenin nature
Fruits **BIO** de saison

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

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

