



MENUS '4 SAISONS' | DU 06 FÉVRIER 2023 AU 19 FÉVRIER 2023 |

Menus scolaire sans viande - Déjeuner

Du 06 févr. au 12 févr.

Du 13 févr. au 19 févr.

JOUR	Menu 06-12 févr.	Menu 13-19 févr.
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves en salade Chili sin carne Riz créole Verchicors Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé à l'orientale Quenelles sauce blanche Epinards hachés Bûchette mélangée Fruit de saison
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la menthe Filet de lieu sauce ciboulette Carottes fraîches sautées Chanteneige Flan vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Thon mayonnaise Oeufs durs béchamel Gratin de choux fleurs Saint paulin Fruit de saison
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Nuggets végétal Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette Yaourt nature Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron maison Boulettes tomate mozzarella Purée de pommes de terre Coulommiers Flan chocolat
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Chou blanc frais sauce tartare Filet de poisson meunière Farfalles Camembert Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Poisson pané et citron Poêlée de légumes Petit suisse aromatisé Gâteau au yaourt du chef
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiches nature Galette végétal tomate mozzarella Haricots verts persillés Fromage blanc nature Gâteau aux pépites de chocolat du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Pavé fromager Haricots blancs à la tomate Tomme des Pyrénées Compote de pommes

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

