



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible!



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 SEPTEMBRE 2023 AU 22 OCTOBRE 2023 |

AZAS.			Menu Standard	
	Du 02 oct. au 08 oct.	Du 09 oct. au 15 oct.	Du 16 oct. au 22 oct.	
LUNDI	Radis et beurre Pavé fromager Légumes façon wok P'tit cottentin nature	Tortillas et houmous Omelette du chef Riz camarguais BIO Yaourt nature + brisures de biscuit	-	La PYRamide alimentaire
MARDI	Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Emincé de volaille au jus Epinards branches et croûtons Fruit BIO de saison	Pilons de poulet rôti Haricots verts BIO persillés Mimolette Donut rose	Salauc veite DIO	
MERCREDI	Salade de haricots verts BIO Sauce bolognaise Pâtes BIO Tomme blanche	Tajine de bœuf aux fruits secs	Haricots verts BIO persillés Petit suisse aromatisé	
JEUDI	Paupiette de veau au jus Ratatouille et riz Petit suisse BIO aromatisé Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Cake du chef à la tomate Filet de colin au pesto Beignets de salsifis Plateau de fromages		Les 7 grandes familles alimentaires : L'eau Les céréales Les fruits et légumes Les laitages La viande, le poisson, les œufs Les matières grasses
VENDREDI	Crêpe au fromage Filet de hoki sauce julienne Pommes vapeur Fruit BIO de saison	Dips de carottes sauce fromage blanc Viande de volaille choucroute Chou braisé / Pommes de terre Fruit BIO de saison	Hoki sauce provençale Purée de courgettes	Les sucreries





