



Je vous explique les pictos...!!



C'est fait chez nous!!

C'est bio!!

Ca vient du coin!!

Pêche durable MSC

Féculent
Fruits ou légumes
Viande - Poisson - Protéines
Produits laitiers

VBF : Viande de Boeuf Française
VF : Viande Française

En cas de nécessité, le Chef se réserve le droit de modifier les menus



Loi EGAlim
1er novembre 2018

LOI ISSUE DES TRAVAUX GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION

156 000 participants 69 articles 300h débat 5 000 amendements

QUE DIT LA LOI ?

3 OBJECTIFS SIMPLES : meilleure rémunération, meilleure qualité, saine, sûre, durable

CE QU'IL FAUT RETENIR :

20% bio à la cantine
50% produits de qualité

EN RESTAURATION COLLECTIVE :

STOP à l'usage de produits végétaux d'origine animale

meal canteen

		lundi 24 février 2025	mardi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	jeudi 27 février 2025	vendredi 28 février 2025
Semaine 9	Spécificité					Menu végétarien
	Entrée	Carottes râpées	Pâté de campagne	Œuf mayonnaise	Potage	Taboulé
	Plat	Blanquette de veau VBF	Poisson pané sauce citron	Filet de poulet sauce au thym VF	Haché de veau sauce brune VBF	Lasagnes végétales
	Accompagnement	Riz	Haricots beurre	Purée de carottes	Pâtes torsades Bio	Salade verte
	Fromage		0		Fromage bio	
	Dessert	Entremet à la vanille	Flan nappé au caramel bio	Tarte aux pommes	Kiwi	Brownie
Semaine 10	Spécificité		Menu végétarien			
	Entrée	Salade de perles et surimi	Pizza tomate - fromage	Macédoine de légumes	Cervelas	Potage de légumes au vermicelle
	Plat	Sauté de poulet sauce forestière VF	Galette panée aux petits légumes sauce à la tomate	Pilon de poulet basquaise VF	Dos de colin à l'oseille	Emincé de porc miel & soja VPF
	Accompagnement	Trio de légumes et brocolis	Frites	Ratatouille	Poêlée campagnarde	Riz
	Fromage				0	
	Dessert	Compote de pommes Bio	Yaourt Bio à la vanille	Banane bio	Clafoutis Bio à la framboise	Mousse au chocolat au lait Bio
Semaine 11	Spécificité					Menu végétarien
	Entrée	Céleri rémoulade	Quiche lorraine	Betteraves rouge et maïs	Rosette	Potage
	Plat	Bœuf bourguignon VBF	Dos de lieu sauce hollandaise	Boules bœuf sauce aux herbes VBF	Escalope de dinde à la crème VF	Riz cantonnais
	Accompagnement	Pommes de terre ciboulette	Duo de carottes rondelles	Pâtes Torsades Bio	Haricots verts Bio	0
	Fromage		Fromage bio		0	
	Dessert	Fromage blanc Bio	Pomme	Tarte au flan	Entremet caramel	Muffin au chocolat
Semaine 12	Spécificité					Menu végétarien
	Entrée	Concombre en vinaigrette	Rillettes du Mans	Feuilleté au fromage	Terrine de légumes	Piémontaise
	Plat	Sauté de veau Marengo VBF	Cordon bleu sauce tomate-basilic	Filet de hoki sauce aneth	Bolognaise végétale Bio	Aiguillettes de poulet au paprika VF
	Accompagnement	Boulghour Bio	Petits pois carottes	Purée de brocolis	Spaghettis Bio	Trio de légumes allumette
	Fromage		Fromage bio		Fromage bio	
	Dessert	Flan pâtissier	Compote de pommes Bio	Eclair au chocolat	Kiwi	Yaourt Bio à la fraise
Semaine 13	Spécificité					Menu végétarien
	Entrée	Tarte au fromage	Carottes râpées	Œuf mayonnaise	Saucisson à l'ail	Salade de haricots verts, tomates, cœurs de palmier, maïs
	Plat	Sauté de porc aux olives VPF	Filet de poulet sauce forestière VF	Paupiette de veau sauce thym VBF	Filet de merlu sauce crevettes	Dalh de lentilles au lait de coco VF
	Accompagnement	Poêlée maraichère	Blé	Haricots beurre	Riz	Lentilles
	Fromage				0	Fromage bio
	Dessert	Ananas frais	Yaourt sucré Bio	Tarte aux pommes	Entremet bio à la vanille	Brownie