



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



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

Ville d'Alix - Menus standards

Du 29 août au 04 sept.

Du 05 sept. au 11 sept.

Du 12 sept. au 18 sept.

Du 19 sept. au 25 sept.

LUNDI

Pastèque
Sauté de boeuf sauce tomate
Haricots verts persillés
Faiselle BIO
Eclair à la vanille

Pizza au fromage
Œuf dur
Epinalds à la béchamel
Bûche du pilat
Fruit BIO de saison

Concombres frais en salade
Rôti de porc sauce curry
Coquillettes BIO
Fourme d'Ambert AOP
Flan à la vanille

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM
Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Cœur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO
Produit de la ferme
Certification
environnementale

MARDI

Concombres en salade
Sauté de volaille basquaise
Semoule BIO d'Alpina Savoie
Bleu d'Auvergne AOP
Crème au Caramel

Salade verte
Chili végétarien
Riz créole BIO
Cantal AOP
Compote pomme framboise

Tarte au fromage
Filet de poisson sauce crème
Carottes BIO persillées
Brique de vache du Forez
Fruit de saison

MERCREDI

C'EST LA RENTRÉE

Melon
Raviolis épinards sauce verte BIO
Tomme grise d'Auvergne
Mousse au chocolat

Salade de pépinières
Crêpe au fromage
Salade verte BIO de saison
Fraidou
Fruit de saison

Macédoine mayonnaise
Saucisse de Toulouse
Pommes de terre rissolées
Verchicors BIO
Fruit de saison

Betteraves en salade
Sauté de veau sauce myrtilles
Purée de pommes de terre vitelotte
Yaourt BIO et confiture de prunes
Beignet à la framboise

MENU VIOLET

VENDREDI

Salade de tomates fraîches au basilic
Omelette
Ratatouille du chef
Yaourt nature BIO
Gâteau marbré

Mousse de foie et cornichon
Filet de poisson à l'huile d'olive et citron
Lentilles BIO au jus
Emmental
Fruit de saison

Céleri râpé frais BIO rémoulade
Poisson pané
Ratatouille du chef
Yaourt aromatisé
Barre bretonne

Taboulé
Quenelles BIO à la béchamel
Petits pois
Fromage ail et fines herbes
Fruit de saison

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Ville d'Alix - Menus standards

Du 26 sept. au 02 oct.

Du 03 oct. au 09 oct.

Du 10 oct. au 16 oct.

Du 17 oct. au 23 oct.

SEMAINE DU GOÛT : LES 5 CONTINENTS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates fraîches au basilic Roulé au fromage Poêlée de courgettes fraîches BIO Persillées Petit suisse aromatisé Compote de poires	Radis et beurre Filet de poisson à l'huile d'olive et citron Riz BIO safrané Cantal AOP Liégeois au chocolat	Salade verte Chipolatas au jus Ratatouille du chef Tomme du Trièves BIO Chou à la vanille	Salade de lentilles aux échalotes Poisson meunière Poêlée de légumes (carottes, petits pois, navets) Yaourt nature BIO Fruit de saison	Rillettes de thon du chef et citron Emincé de volaille à la Provençale Polenta P'tit cottenin nature Fruit de saison
Ouf dur mayonnaise Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule / Légumes couscous Saint nectaire AOP Petit BIO de saison	Carottes râpées fraîches Raviolis épinards sauce verte BIO Bleu d'Auvergne AOP Flan à la vanille	Salade de pois chiches à la marocaine Mafé de poulet Riz créole Yaourt nature BIO Ananas frais	Salade de pois chiches à la marocaine Mafé de poulet Riz créole Yaourt nature BIO Ananas frais	Salade de pois chiches à la marocaine Mafé de poulet Riz créole Yaourt nature BIO Ananas frais
Salade de tomates fraîches au basilic Roulé au fromage Poêlée de courgettes fraîches BIO Persillées Petit suisse aromatisé Compote de poires	Radis et beurre Filet de poisson à l'huile d'olive et citron Riz BIO safrané Cantal AOP Liégeois au chocolat	Salade verte Chipolatas au jus Ratatouille du chef Tomme du Trièves BIO Chou à la vanille	Salade de lentilles aux échalotes Poisson meunière Poêlée de légumes (carottes, petits pois, navets) Yaourt nature BIO Fruit de saison	Rillettes de thon du chef et citron Emincé de volaille à la Provençale Polenta P'tit cottenin nature Fruit de saison
Salade de tomates fraîches au basilic Roulé au fromage Poêlée de courgettes fraîches BIO Persillées Petit suisse aromatisé Compote de poires	Radis et beurre Filet de poisson à l'huile d'olive et citron Riz BIO safrané Cantal AOP Liégeois au chocolat	Salade verte Chipolatas au jus Ratatouille du chef Tomme du Trièves BIO Chou à la vanille	Salade de lentilles aux échalotes Poisson meunière Poêlée de légumes (carottes, petits pois, navets) Yaourt nature BIO Fruit de saison	Rillettes de thon du chef et citron Emincé de volaille à la Provençale Polenta P'tit cottenin nature Fruit de saison
Salade de tomates fraîches au basilic Roulé au fromage Poêlée de courgettes fraîches BIO Persillées Petit suisse aromatisé Compote de poires	Radis et beurre Filet de poisson à l'huile d'olive et citron Riz BIO safrané Cantal AOP Liégeois au chocolat	Salade verte Chipolatas au jus Ratatouille du chef Tomme du Trièves BIO Chou à la vanille	Salade de lentilles aux échalotes Poisson meunière Poêlée de légumes (carottes, petits pois, navets) Yaourt nature BIO Fruit de saison	Rillettes de thon du chef et citron Emincé de volaille à la Provençale Polenta P'tit cottenin nature Fruit de saison

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM
Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Cœur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)