



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

Menu Ségny S/VIANDE - Déjeuner

Du 06 février au 12 février

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Chili sin carne
Riz créole
Verchicors
Fruit de saison



MARDI

Taboulé
Filet de lieu sauce ciboulette
Carottes fraîches sautées
Chanteneige **BIO**
Flan vanille nappé caramel



MERCREDI

Salade verte
Gratin de pommes de terre au reblochon de Savoie
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



JEUDI

Chou blanc aux pommes
Quenelles aux olives
Farfalles
Camembert
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Salade de pâtes tricolores
Pavé fromager
Haricots verts **BIO** persillés
Fromage blanc nature
Gâteau à l'orange Maison



SAMEDI

DIMANCHE

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





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

Menu Ségny S/VIANDE - Déjeuner

Du 13 février au 19 février

LUNDI

Salade de blé à l'orientale
Filet de colin meunière
Poêlée de chou fleur **BIO** persillé
Bûchette mélangée
Fruit de saison



MARDI

Salade coleslaw
Poisson pané et citron
Poêlée de légumes d'automne
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau marbré du chef



MERCREDI

Velouté de légumes du chef
Paupiette de Poisson sauce Citron
Purée de pommes de terre **BIO**
Verchicors
Flan chocolat



JEUDI

Thon mayonnaise
Omelette nature
Gratin de choux fleurs
Edam **BIO**
Fruit de saison



VENDREDI

Carottes râpées fraîches
Pané de blé fromage et épinards
Semoule dorée
Tomme des Pyrénées
Compote **BIO**



SAMEDI

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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *