



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Menu Feternes STD - Déjeuner

Du 02 janv. au 08 janv.

Du 09 janv. au 15 janv.

Du 16 janv. au 22 janv.

Du 23 janv. au 29 janv.

	Du 02 janv. au 08 janv.	Du 09 janv. au 15 janv.	Du 16 janv. au 22 janv.	Du 23 janv. au 29 janv.
LUNDI	<p>Betteraves <b>BIO</b> en salade Pâtes au thon et sauce tomate Fromage blanc nature Fruit de saison</p>	<p>Boullghour en salade Filet de colin meunière Carottes <b>BIO</b> persillées Bûchette mélangée Flan chocolat</p>	<p>Salade de riz Nuggets de Poisson et citron Haricots verts <b>BIO</b> persillés Meule fermière des Bauges Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées fraîches Steak haché sauce diable Pommes de terre sautées Tomme du Trièves Compote de pommes coings</p>
MARDI	<p>Carottes râpées vinaigrette Paupiette de veau au jus Pommes de terre rissolées Vache qui rit <b>BIO</b> Compote de poires du chef</p>	<p>Salade de pâtes <b>BIO</b> Pané de sarrasin lentilles aux poireaux Epinards hachés à la crème Tomme des Pyrénées Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge frais <b>BIO</b> vinaigrette Boeuf bourguignon RAV Semoule dorée Tomme grise d'Auvergne Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Velouté de légumes du chef Lasagnes au saumon Bûche du pilat Fruit <b>BIO</b> de saison</p>
MERCREDI				
JEUDI	<p>Salade de lentilles aux échalotes Omelette nature Petits pois à la tomate Camembert <b>BIO</b> Fruit de saison</p>	<p>Salade verte fraîche Croziflette Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Salade verte fraîche Assortiment de Charcuterie * Pommes vapeur et fromage à raclette Compote <b>BIO</b></p>	<p>Salade de maïs <b>BIO</b> au curry Tortillas pomme de terre et oignons Carottes sautées au cumin du chef Comté de la GAEC du rocher Ile flottante</p>
VENDREDI	<p>Salade verte fraîche Boulettes de boeuf sauce marengo Blé aux petits légumes Yaourt <b>BIO</b> de Minzier Galette des Rois</p>	<p>Pizza au fromage Emincé de Volaille sauce Forestière Gratin de chou fleur et pomme de terre Fromage blanc nature Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé <b>BIO</b> vinaigrette Curry de lentilles Brique de vache <b>BIO</b> Gâteau aux pépites de chocolat du chef</p>	<p>Taboulé Sauté de volaille au camembert Gratin de courges et pommes de terre Yaourt <b>BIO</b> de Minzier Fruit de saison</p>

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





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Menu Feternes STD - Déjeuner

Du 30 janv. au 05 févr.

**LUNDI**  
 Salade de brocolis au sésame  
 Ragoût de poisson à la gitane  
 Purée de pommes de terre  
 Camembert **BIO**  
 Fruit de saison

**MARDI**  
 Salade coleslaw  
 Sauté de boeuf RAV au paprika  
 Pommes vapeur et sauce ciboulette  
 Fromage blanc nature  
 Compote **BIO**

**MERCREDI**

**JEUDI**  
 Salade chinoise (chou blanc, soja, tomate)  
 Sauté de porc IGP sauce soja et miel  
 Riz cantonnais aux petits pois  
 Petit suisse **BIO** aromatisé  
 Rocher au coco

**VENDREDI**  
 Potage dubarry  
 Crêpe au fromage  
 Epinards **BIO** à la béchamel  
 Yaourt nature  
 Crêpe Fourrée au Chocolat

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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)