



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

Francheville SCO s/viande - Déjeuner

Du 04 juil. au 10 juill.

Du 11 juil. au 17 juill.

Du 18 juil. au 24 juill.

Du 25 juil. au 31 juill.

	Du 04 juil. au 10 juill.	Du 11 juil. au 17 juill.	Du 18 juil. au 24 juill.	Du 25 juil. au 31 juill.
LUNDI	Tomate à la croque Filet de lieu sauce tomate au basilic Riz créole Yaourt nature		Taboulé du chef Tortillas pomme de terre et oignons Petits pois au jus Petit suisse aromatisé	Salade de pâtes Omelette aux fines herbes Carottes persillées du chef Fruit de saison
MARDI	Brandade de poisson du chef Vache qui rit Mousse au chocolat		Pané de blé fromage et épinards Purée de pommes de terre Tomme grise d'Auvergne Compote de pommes	Poisson meunière Potatoes Yaourt aromatisé Tarte aux pommes
MERCREDI	Friand au fromage Omelette nature Carottes Fraîches aux Petits Oignons Petit suisse sucré		Melon Poisson pané Haricots verts à l'ail Riz au lait nappé caramel	Pavé fromager Blé à la tomate Fromage blanc nature Fruit de saison
JEUDI			Crêpe au fromage Blanquette de poisson Poêlée de courgettes fraîches Fruit de saison	Terrine de poisson Macédoine de Légumes (accompagnement) Vache picon Gâteau au yaourt du chef
VENDREDI	Salade de maïs au curry Cubes de saumon sauce aurore Haricots verts Fruit de saison		Filet de poisson sauce curry et lait de coco Riz cantonnais Yaourt nature Gâteau à l'ananas du chef	Céleri frais râpé vinaigrette Tortellini ricotta épinards sauce verte Flan 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





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

Francheville SCO s/viande - Déjeuner

Du 01 août au 07 août

Du 08 août au 14 août

Du 15 août au 21 août

Du 22 août au 28 août

LUNDI

Salade de maïs au curry  
Filet de Poisson sauce estragon  
Gratin de choux fleurs  
Fromage blanc nature BIO



MARDI

Betteraves en salade  
Pois chiches et légumes couscous  
Semoule  
Yaourt nature



MERCREDI

Pastèque  
Filet de poisson sauce niçoise  
Macaroni  
Mousse au chocolat



JEUDI

Cake aux carottes du chef  
Calamar à la romaine  
Haricots verts Fruit de saison



VENDREDI

Tomate à la croque  
Nuggets de poisson  
Potatoes  
Petit suisse aromatisé  
Ketchup (dosette)

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)