

# Du nouveau à la rentrée au restaurant de Massillon

## NOS ENGAGEMENTS PRODUITS

Une cuisine savoureuse  
c'est avant tout des produits de qualité

- Un plat végétarien par semaine
- Un fruit BIO par jour
- Un légume BIO par jour
- Une viande BBC par quinzaine
- Un AOP ou IGP par semaine
- Une pêche responsable sur 2
- Favoriser l'approvisionnement local



Objectif : 50 % appro durable



## PROGRAMME DES ANIMATIONS DU PREMIER TRIMESTRE 2021

### Septembre

Semaine européenne  
du développement  
durable

**MANGEZ DES FRUITS  
& LÉGUMES MOCHES !**  
*Le goût est le même !*

Du 20 au 26

### Octobre

Semaine  
des saveurs



Du 11 au 15

### Novembre

Semaine européenne  
de la réduction des  
déchets

**MISSION  
STOP AU GASPI !**

Du 22 au 26

### Décembre



16 décembre

## LA RECETTE

### Pêche rôtie brisures de Speculoos

- Nettoyer les pêches, les couper en deux et les dénoyauter.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Dresser les pêches en bac gastronomique.
- Répartir le miel.
- Cuire au four à 160°C pendant 20 minutes.
- Réaliser ensuite le refroidissement rapide.

*Dresser les fruits sur assiette  
ou en grand contenant pour le libre-service  
en parsemant de brisures de speculoos.*



Speculoos concassé  
(500g)



100  
pêches



Miel  
(500g)



# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

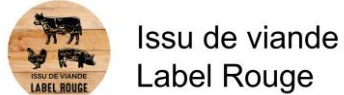
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

### Trame menu

**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Dessert de ma mamie



**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Pêche responsable



Dessert du potager



Recette du chef



Omelette du chef



Agriculture raisonnée



Plat végétarien



Origine France



Potage du chef



Produit de saison



Purée du chef



Produit local



Tutti Frutti



## Marqueurs culinaires

### Légende

**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

### Trame menu

**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette

## Labels officiels

### Légende

**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

### Trame menu

**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

