



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu scolaire

Du 07 nov. au 13 nov.

Du 14 nov. au 20 nov.

Du 21 nov. Au 27 nov.

Du 28 nov. au 04 dec.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Pâtes au thon et sauce tomate
Camembert
Fruit de saison



Salade verte
Filet de poisson meunière
Pommes noisettes
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Salade de lentilles
Oeufs durs béchamel
Epinards hachés **BIO**
Tomme grise d'Auvergne
Fruit de saison



Salade de pommes de terre
Chickenwings
Salsifis à la provençale
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Macédoine Mayonnaise
Quenelles **BIO** sauce aurore
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Fromage blanc nature
Fruit de saison



Chou blanc frais vinaigrette
Lasagnes bolognaise
Chanteneige **BIO**
Crème onctueuse au chocolat



Coleslaw **BIO** du chef
Bœuf Braisé
Flageolets au jus
Vache picon
Flan chocolat



Céleri frais râpé vinaigrette
Moules à la crème
Frites
Cantal
Purée de pommes bananes **BIO**



MERCREDI

JEUDI

Velouté de légumes du chef
Jambon blanc
Riz **BIO** à la tomate
Bûchette mélangée
Flan vanille nappé caramel



Salade de pâtes **BIO**
Pizza au fromage
Haricots verts à l'ail
Saint nectaire
Fruit de saison



Salade verte
Tartiflette
Petit suisse aromatisé
Compote de pommes **BIO**



Chou rouge frais **BIO** vinaigrette
Nuggets végétal
Purée aux 3 légumes
P'tit cottentin nature
Gâteau du chef framboise et specculos



VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de volaille aux abricots
Purée de courges
Mimolette
Gâteau à l'orange M aison



Velouté de légumes du chef
Ravioli au saumon à la sauce tomate
Verchicors
Fruit **BIO** de saison



Salade d'haricots beurre
Paupiette de veau sauce forestière
Riz **BIO**
Gouda
Fruit de saison



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 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu scolaire

Du 05 déc. au 11 déc.

Du 12 déc. au 18 déc.

JOUR	Menu 05-11 déc.	Menu 12-18 déc.
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves en salade Sauté de boeuf sauce tomate Semoule BIO Bûche du pilat Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de choux fleur vinaigrette Filet de colin sauce curry Purée de pommes de terre Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé à l'orientale Chipolatas au jus Poêlée de carottes, navets et champignons Vache qui rit BIO Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Ravioli ricotta épinards BIO Fromage fondu le carré Compote de poires
MERCREDI		
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Coleslaw BIO du chef Poisson pané Gratin de blettes / pommes de terre Carré du Trièves BIO Donuts 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Cordon bleu Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Coulommiers Fruit BIO de saison
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de Courges Curry de lentilles Yaourt nature BIO Fruit de saison 	

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

