



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

Menu scolaire - Déjeuner

Du 02 janvier au 08 janvier

LUNDI

MARDI

Betteraves en salade
Cannelonis à la tomate
Fromage fondu le carré
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Salade de lentilles aux échalotes
Omelette nature
Petits pois à la barigoule
Verchicors
Fruit de saison



VENDREDI

Salade verte
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Blé aux petits légumes
Yaourt nature
Galette des Rois



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 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Menu scolaire - Déjeuner

Du 09 janvier au 15 janvier

LUNDI

Maïs en salade
Filet de poisson meunière
Epinards hachés à la crème
Bûchette mélangée
Flan chocolat



MARDI

Salade de pâtes
Pizza au fromage
Carottes persillées
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Salade coleslaw
Boulettes d'agneau au jus
Lentilles fraîches au jus
Chanteneige
Compote de pommes bananes



VENDREDI

Velouté de potiron maison
Jambon blanc
Navets frais et Pommes de terre Béchamel
Petit suisse sucré
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 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Menu scolaire - Déjeuner

Du 16 janvier au 22 janvier

LUNDI

Salade de riz
Filet de lieu sauce ciboulette
Haricots verts persillés
Yaourt nature
Fruit de saison



MARDI

Chou blanc frais vinaigrette
Paupiette de veau au jus
Semoule
Tomme grise d'Auvergne
Flan vanille nappé caramel



MERCREDI

JEUDI

Salade verte
Assortiment de Charcuterie *
Pommes vapeur
Fromage à raclette
Compote de pommes



VENDREDI

Céleri frais râpé vinaigrette
Curry de courge aux lentilles
Fromage les Fripons
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



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 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Menu scolaire - Déjeuner

Du 23 janvier au 29 janvier

LUNDI

Salade de pois chiches
Sauté de boeuf sauce tomate
Julienne de légumes
Carré du Trièves
Compote de pommes coings



MARDI

Macédoine vinaigrette
Quenelles sauce blanche
Gratin de panais frais et pommes de terre
Yaourt aromatisé
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Maïs en salade
Paëlla Poulet
Crème anglaise
Blancs en neige



VENDREDI

Potage crecy
Lasagnes au saumon
Bûche du pilat
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 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Menu scolaire - Déjeuner

Du 30 janvier au 05 février

LUNDI

Salade de brocolis vinaigrette
Chickenwings
Frites
Camembert
Fruit de saison



MARDI

Salade verte
Brandade de poisson du chef
Saint paulin
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Céleri frais râpé vinaigrette
Crêpe au fromage Epinards
hachés à la crème Yaourt
aromatisé
Crêpe fraîche sucrée



VENDREDI

Salade de chou chinois sauce sucrée salée
Sauté de Porc au Caramel
Légumes façon wok et Nouilles
Chanteneige
Rocher au coco



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

