



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 01 JANVIER 2023 |

Menu scolaire - Déjeuner

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



Céleri râpé **BIO** vinaigrette  
Boulette de lentilles **BIO**  
Semoule **BIO** safranée  
Fromage blanc **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



M acédoine de légumes **BIO**  
Omelette **BIO**  
Epinards hachés **BIO**  
Emmental **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



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



MARDI

Salade de maïs **BIO** au curry  
Quenelles **BIO** sauce aurore  
Chou fleur béchamel **BIO**  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit **BIO** de saison



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



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



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



MERCREDI

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 Sachet  
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



JEUDI

Carottes râpées vinaigrette  
Sauté de Volaille LABEL ROUGE au jus  
Purée de courges  
Mimolette  
Gâteau à l'orange M aison



Velouté de légumes du chef  
Ravioli au saumon à la sauce tomate  
Fourme d'Ambert AOP  
Fruit **BIO** de saison



Salade de haricots verts **BIO**  
Sauté de volaille **BIO**  
Riz **BIO**  
Saint paulin **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

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 07 NOVEMBRE 2022 AU 01 JANVIER 2023 |

Menu scolaire - Déjeuner

Du 05 dec. au 11 dec.

Du 12 dec. au 18 dec.

JOUR	Plats	Labels
LUNDI	Betteraves en salade Sauté de boeuf sauce tomate Semoule <b>BIO</b> Bûche du pilat Compote de pommes	Salade de choux fleur vinaigrette Filet de colin sauce curry Purée de pommes de terre Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Fruit de saison
MARDI	Salade de pâtes <b>BIO</b> Saucisse de volaille <b>BIO</b> au jus Carottes <b>BIO</b> à la crème <b>BIO</b> Vache qui rit <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b> de saison	Céleri frais <b>BIO</b> râpé vinaigrette Bolognaise végétale <b>BIO</b> Torti <b>BIO</b> Verchicors <b>BIO</b> Purée de pommes abricots <b>BIO</b>
MERCREDI		
JEUDI	Coleslaw <b>BIO</b> du chef Poisson pané Gratin de blettes / pommes de terre Carré du Trièves <b>BIO</b> Donuts	Taboulé Cordon bleu Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Coulommiers Fruit <b>BIO</b> de saison
VENDREDI	Velouté de Courges Curry de lentilles Yaourt nature <b>BIO</b> 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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)