

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

Menus scolaire sans viande - Déjeuner

Du 02 janv. au 08 janv.

Du 09 janv. au 15 janv.

Du 16 janv. Au 22 janv.

Du 23 janv. au 29 janv.

LUNDI

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

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

Salade de pois chiches
Galette de quinoa à la provençale
Julienne de légumes
Carré du Trièves
Compote de pommes coings

MARDI

Betteraves en salade
Raviolis au saumon
Fromage fondu le carré
Fruit de saison

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

Chou blanc frais vinaigrette
Omelette au coulis de tomates
Semoule
Tomme grise d'Auvergne
Flan vanille nappé caramel

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

MERCREDI

Salade d'endives et Fromage
Quenelles locales aux olives
Fricassée de légumes
Vache qui rit
Galette des Rois

Salade de haricots verts
Omelette
Gratin de crozets
Yaourt aromatisé
Gâteau du chef au yaourt

Taboulé du chef
Poisson pané
Brocolis à la béchamel
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Salade de perles marines
Tarte au fromage
Purée de carottes
Mimolette
Fruit de saison

JEUDI

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

Salade coleslaw
Galette végétal tomate mozzarella
Lentilles fraîches au jus
Chanteneige
Compote de pommes bananes

Salade verte
Pané de blé fromage et épinards
Pommes vapeur
Fromage à raclette
Compote de pommes

Maïs en salade
Paëlla poisson et fruits de mer
Crème anglaise
Blancs en neige

VENDREDI

Salade verte
Filet de colin sauce 4 épices
Blé aux Petits Légumes
Yaourt nature
Galette des Rois

Velouté de potiron du chef
Œuf dur mayonnaise
Navets frais et Pommes de terre
Béchamel
Petit suisse sucré
Fruit de saison

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

Potage cressy
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 Cœur

AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale





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

Menus scolaire sans viande - D éjeuner

Du 30 janv. au 05 févr.

LUNDI

Salade de brocolis
Poisson pané
Frites
Camembert
Fruit de saison
Ketchup (dosette)



MARDI

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



MERCREDI

Salade coleslaw
Quenelle à la sauce tomate
Farfalles
Gouda
Compote de pommes



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
Filet de poisson sauce aigre douce
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

