



Menu scolaire sans viande

	Du 04 sept. au 10 sept.	Du 11 sept. au 17 sept.	Du 18 sept. au 24 sept.	Du 25 sept. au 01 oct.
LUNDI	<p>Poisson sauce tomate basilic Coquillettes BIO Tartare ail et fines herbes Compote de pommes BIO Sirop de grenadine</p>	<p>Salade de perles Alpina Savoie Galette de soja à la provençale Ratatouille du chef Petit suisse BIO aromatisé</p>	<p>Taboulé BIO du chef Omelette BIO Gratin de brocolis BIO Crème dessert BIO</p>	<p>Salade de choux fleurs BIO Calamar à la romaine Pommes vapeur Fromage blanc nature</p>
MARDI	<p>Omelette au fromage Purée de pommes de terre Petit suisse BIO aromatisé Gâteau basque</p>	<p>Filet de colin sauce crème Frites Tomme blanche Compote de pommes bananes</p>	<p>Salade de pâtes BIO Filet de poisson meunière Carottes persillées du chef Fruit de saison</p>	<p>Quenelles sauce blanche Epinards hachés BIO Cantal AOP Purée pomme fraise</p>
MERCREDI	<p>Melon jaune Filet de poisson sauce julienne Riz BIO Barre bretonne</p>	<p>Filet de colin sauce 4 épices Blé à la tomate Petite tomme BIO du Trièves Flan chocolat</p>	<p>Salade de choux fleur vinaigrette Filet de colin sauce citron Semoule BIO Petit suisse aromatisé</p>	<p>Moules à la crème Frites Carré du Trièves BIO Raisin</p>
JEUDI	<p>Pastèque BIO Tajine de volaille LR aux 4 épices Semoule BIO safranée Tomme du Trièves BIO</p>	<p>Betteraves BIO en salade Tortellini épinards sauce provençale Fruit de saison</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise Pavé fromager Courgettes basquaise Donuts</p>	<p>Salade de haricots blancs Poisson pané Ratatouille du chef Fruit BIO de saison</p>
VENDREDI	<p>Rigolo au fromage Courgettes persillées Emmental BIO Flan vanille</p>	<p>Poisson pané Petits pois au jus Chanteneige BIO Gâteau au yaourt du chef</p>	<p>Chili sin carne Riz BIO Yaourt de la ferme du Chambon Raisin</p>	<p>Omelette au coulis de tomate Semoule BIO Fromage blanc aromatisé Gâteau aux pépites de chocolat du chef</p>

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries





Vernaison - Menu scolaire sans viande

Du 02 oct. au 08 oct.

Du 09 oct. au 15 oct.

Du 16 oct. au 22 oct.

LUNDI

Salade iceberg
Tortillas pomme de terre et oignons
Lentilles au jus
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)



Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson sauce basquaise
Petits pois **BIO** au jus
Petit suisse **BIO** aromatisé

Houmous
Pavé fromager
Epinards hachés **BIO**
Cookies
Tortillas chips (pour entrée)



MARDI

Salade de pommes de terre
Filet de colin sauce curry
Carottes **BIO** persillées
Fruit de saison



Quenelles **BIO** sauce aurore
Riz aux petits légumes
Edam
Compote pomme abricot

Dips de carottes
Nuggets végétal
Beignets de choux fleurs
Fruit **BIO** de saison
Sauce dips



MERCREDI

Aiguillettes panée de blé et emmental
Brocolis à la béchamel
Chanteneige **BIO**
Clafoutis du chef aux pommes



Filet de lieu sauce citron
Epinards hachés **BIO**
Fromage blanc sucré
Tarte au flan

Salade de mâche fraîche au vinaigre de framboise
Tajine de poisson MSC
Semoule **BIO** au curcuma
Petit suisse sucré



JEUDI

Betteraves en salade
Ravioli ricotta épinards **BIO** sauce tomate
Yaourt nature **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Omelette nature
Flageolets au jus
Bûche du pilat
Fruit **BIO** de saison

Cake maison à la fourme
Choucroute de poisson
Crème onctueuse au chocolat



VENDREDI

Cubes de colin MSC sauce forestière
Purée de pommes de terre
Bûchette mélangée
Compote de pommes **BIO**



Velouté de potiron du chef
Raviolis au saumon à la sauce tomate
Fruit **BIO** de saison

Filet de colin au pesto
Pâtes tricolores
Mimolette
Beignet à la framboise



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

