



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

Menus scolaire - 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.

	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		Salade de haricots blancs Filet de poisson meunière Epinards hachés BIO Bûchette mélangée Flan chocolat	Salade de riz Filet de lieu sauce ciboulette Haricots verts BIO persillés Yaourt nature Fruit de saison	Salade de pomme de terre BIO Sauté de bœuf sauce tomate Poêlée de légumes BIO Carré du Trièves BIO Purée de pommes abricots BIO
MARDI	Betteraves BIO en salade Cannelonis à la tomate Fromage fondu le carré Fruit de saison	Salade de pâtes Pizza au fromage Carottes persillées Saint nectaire AOP Fruit de saison	Chou blanc frais BIO vinaigrette Bœuf braisé Semoule Tomme grise d'Auvergne Flan vanille nappé caramel	Macédoine vinaigrette Quenelles sauce blanche Gratin de panais frais et pommes de terre Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison
MERCREDI				
JEUDI	Salade de boulghour BIO Oeufs BIO à la béchamel Chou fleur béchamel BIO Tomme du Trièves BIO Fruit BIO de saison	Salade coleslaw Boulettes d'agneau au jus Lentilles fraîches au jus Chanteneige BIO Compote de pommes bananes	Salade verte Assortiment de Charcuterie Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes BIO	Salade de lentilles Paëlla au poulet Crème anglaise Blancs en neige
VENDREDI	Salade verte Sauté de boeuf VBF aux 4 épices Blé aux Petits Légumes Yaourt nature BIO Galette des Rois	Velouté de potiron maison Jambon blanc Navets frais BIO et Pommes de terre Béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison	Céleri frais BIO râpé vinaigrette Curry de lentilles Fromage les Fripons Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Potage crecy Filet de colin sauce crème Macaronis Bûche du pilat Fruit BIO 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





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Menus scolaire - Déjeuner

Du 30 janv. au 05 févr.

LUNDI	Salade de brocolis BIO Wings de poulet Frites Vache qui rit BIO Fruit BIO de saison	     
MARDI	Salade verte Brandade de poisson du chef Saint paulin Fruit BIO de saison	   
MERCREDI		
JEUDI	Céleri frais BIO râpé vinaigrette Crêpe au fromage Epinards hachés à la crème Yaourt aromatisé Crêpe fraîche sucrée	   
VENDREDI	Salade de chou chinois sauce sucrée salée Bœuf au Caramel Légumes façon wok et Nouilles Chanteneige BIO 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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)