



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

Menus scolaire sans porc - 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

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 de volaille
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 de volaille
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 curry
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 sans porc - 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)