



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

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**  
Filet de poisson sauce tomate basilic  
Poêlée de légumes **BIO**  
Carré du Trièves **BIO**  
Purée de pommes abricots **BIO**

MARDI

Betteraves **BIO** 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 **BIO** vinaigrette  
Filet de poisson sauce paprika  
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  
Galette végétal tomate mozzarella  
Lentilles fraîches au jus  
Chanteneige **BIO**  
Compote de pommes bananes

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

Salade de lentilles  
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 **BIO**  
Galette des Rois

Velouté de potiron maison  
Œuf dur mayonnaise PG  
  
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 sans viande - Déjeuner

Du 30 janv. au 05 févr.

LUNDI	Salade de brocolis <b>BIO</b> Filet de poisson pané Frites Vache qui rit <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b> de saison	📍 🌱 🌱 🌱
MARDI	Salade verte Brandade de poisson du chef Saint paulin Fruit <b>BIO</b> de saison	📍 🌱 🌱
MERCREDI		
JEUDI	Céleri frais <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> 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)