

Menu scolaire sans porc - Déjeuner

Du 24 avr. au 30 avr.

Du 01 mai au 07 mai

Du 08 mai au 14 mai

Du 15 mai au 21 mai

LUNDI

Salade de haricots verts **BIO**
Bolognaise végétale **BIO**
Pâtes **BIO**
Carré du Trièves **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Quenelle à la sauce tomate
Poêlée multicolore
Cantal AOP
Flan vanille nappé caramel



MARDI

Salade verte
Sauté de volaille aux olives
Lentilles au jus
Bûche du pilat
Compote de pommes **BIO**



Salade de pépinettes
Filet de colin sauce crème
Epinards hachés **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



Taboulé **BIO** du chef
Roulé au fromage
Haricots verts **BIO** à l'ail
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Salade de haricots verts
Tajine de poisson
Semoule **BIO**
Yaourt nature local (vrac)
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Purée de pommes de terre
Camembert **BIO**
Flan chocolat



Salade iceberg
Tortellini ricotta épinards sauce verte
Chanteneige **BIO**
Flan vanille



Salade roumaine
Aiguillette de poulet au curry
Carottes **BIO** persillées
Pont l'Eveque
Compote de pommes **BIO**



VENDREDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Filet de poisson sauce paprika
Jardinière de légumes
Yaourt aromatisé
Mini beignets au chocolat



Salade de lentilles aux épices
Sauté de boeuf **BIO**
Brocolis **BIO** persillés
Vache picon
Fruit **BIO** de saison



Salade verte fraîche
Cheesburger
Frites
Yaourt nature
Donuts



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





MENUS '4 SAISONS' | DU 24 AVRIL 2023 AU 09 JUILLET 2023 |

Menu scolaire sans porc - Déjeuner

Du 22 mai au 28 mai

Du 29 mai au 04 juin

Du 05 juin au 11 juin

Du 12 juin au 18 juin

LUNDI

Salade verte
Jambon de volaille
Purée de pommes de terre
Vache picon
Compote de pommes **BIO**



MARDI

Concombre **BIO** en salade
Boulettes de boeuf **BIO** au jus
Torti **BIO**
Cantal **BIO**
Flan vanille nappé caramel **BIO**



Betteraves en salade
Sauté de boeuf aux 4 épices
Ecrasé de pommes de terre **BIO**
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Salade de pommes de terre
Filet de colin sauce citron
Courgettes fraîches à la béchamel
Tartare ail et fines herbes
Fruit **BIO** de saison



Pastèque
Filet de poisson sauce basquaise
Macaonis **BIO**
Camembert **BIO**
Flan chocolat



Macédoine mayonnaise
Boulettes de blé façon thaï
Farfalles à la tomate
Yaourt nature local (vrac)
Riz au lait



Salade verte **BIO**
Filet de poisson meunière
Petits pois et carottes au jus
Petit suisse sucré
Tarte au flan



VENDREDI

Salade de tomates **BIO**
Chili végétarien
Riz créole
Yaourt nature
Fraises



Taboulé **BIO** du chef
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Poêlée de chou fleur **BIO** persillé
Vache qui rit **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Salade de perles Alpina Savoie
Sauté de bœuf au jus
Carottes persillées
Fromage les Fripons
Purée de pommes abricots **BIO**



Concombres frais à la menthe
Saucisse de volaille
Riz aux petits légumes
Edam
Compote de pommes **BIO**



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





MENUS 4 SAISONS | DU 24 AVRIL 2023 AU 09 JUILLET 2023

Menu scolaire sans porc · Déjeuner

Du 19 juin au 25 juin

Du 26 juin au 02 juil.

Du 03 juil. au 09 juil.

LUNDI

Salade de lentilles **BIO** aux épices
Saucisse de volaille **BIO** au jus
Epinards hachés **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé à l'orientale
Emincé de volaille au paprika
Brocolis à la béchamel
Fraidou
Beignet aux pommes



Pastèque
Thon
Salade de riz du chef
Brie
Compote pomme framboise



MARDI

Radis et beurre
Œuf dur mayonnaise
Pommes de terre en salade
Vache qui rit **BIO**
Compote du chef



Salade verte **BIO**
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Lentilles au jus
Tomme grise d'Auvergne
Compote



Salade de boulghour **BIO**
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Petits pois **BIO** au jus
Yaourt nature **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Sauté de boeuf au jus
Boulghour **BIO**
Cantal AOP
Crème au chocolat



Taboulé **BIO** du chef
Pizza au fromage
Salade de haricots verts
Yaourt nature local (vrac)
Fruit de saison



Salade verte **BIO**
Chickenwings
Pommes noisettes
Verchicors **BIO**
Crème dessert



VENDREDI

Salade de tomates
Calamar à la romaine
Ratatouille du chef
Yaourt nature **BIO**
Gâteau au citron du chef



Betteraves en salade
Filet de lieu sauce ciboulette
Pommes de terre persillées
Camembert **BIO**
Crème à la vanille



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

