



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 01 JANVIER 2023 |

Menu scolaire sans viande - Déjeuner

Du 07 nov. au 13 nov.

Du 14 nov. au 20 nov.

Du 21 nov. Au 27 nov.

Du 28 nov. au 04 dec.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Pâtes au thon et sauce tomate
Camembert
Fruit de saison



Céleri râpé **BIO** vinaigrette
Boulette de lentilles **BIO**
Semoule **BIO** safranée
Fromage blanc **BIO**
Fruit **BIO** de saison



M acédoine de légumes **BIO**
Omelette **BIO**
Epinards hachés **BIO**
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Salade de pommes de terre
Galette de soja provençale
Salsifis à la provençale
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Salade de maïs **BIO** au curry
Quenelles **BIO** sauce aurore
Chou fleur béchamel **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit **BIO** de saison



Chou blanc frais vinaigrette
Brandade de poisson
Chanteneige **BIO**
Crème onctueuse au chocolat



Coleslaw **BIO** du chef
Filet de poisson sauce basquaise
Flageolets au jus
Vache picon
Flan chocolat



Céleri frais râpé vinaigrette
Moules à la crème
Frites
Cantal
Purée de pommes bananes **BIO**



MERCREDI

Velouté de légumes du chef
Omelette **BIO**
Riz **BIO** à la tomate
Bûchette mélangée
Flan vanille nappé caramel



Salade de pâtes **BIO**
Pizza au fromage
Haricots verts à l'ail
Saint nectaire
Fruit de saison



Salade verte
Galette végétale
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette
Petit suisse aromatisé
Compote de pommes **BIO**

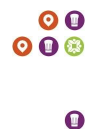


Chou rouge frais **BIO** vinaigrette
Nuggets végétal
Purée aux 3 légumes
P'tit cottentin nature
Gâteau du chef framboise et speculos



VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette
Pavé fromager
Purée de courges
Mimolette
Gâteau à l'orange M aison



Velouté de légumes du chef
Raviolis au saumon à la sauce tomate
Fourme d'Ambert AOP
Fruit **BIO** de saison



Salade de haricots verts **BIO**
Blanquette de poisson
Riz **BIO**
Saint paulin **BIO**
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





MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 01 JANVIER 2023 |

Menu scolaire sans viande - Déjeuner

Du 05 dec. au 11 dec.

Du 12 dec. au 18 dec.

LUNDI

Betteraves en salade
Sauté de poisson sauce tomate
Semoule **BIO**
Bûche du pilat
Compote de pommes



Salade de choux fleur vinaigrette
Filet de colin sauce curry
Purée de pommes de terre
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



MARDI

Salade de pâtes **BIO**
Boulettes de blé façon thaï
Carottes **BIO** à la crème **BIO**
Vache qui rit **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
Bolognaise végétale **BIO**
Torti **BIO**
Verchicors **BIO**
Purée de pommes abricots **BIO**



MERCREDI

JEUDI

Coleslaw **BIO** du chef
Poisson pané
Gratin de blettes / pommes de terre
Carré du Trièves **BIO**
Donuts



Taboulé
Pavé fromager
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Coulommiers
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Velouté de Courges
Curry de lentilles
Yaourt nature **BIO**
Fruit 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

