



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.

	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		<ul style="list-style-type: none"> <li>Maïs en salade</li> <li>Filet de poisson meunière</li> <li>Epinards hachés à la crème</li> <li>Bûchette mélangée</li> <li>Flan chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz</li> <li>Filet de lieu sauce ciboulette</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Yaourt nature</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pois chiches</li> <li>Galette de quinoa à la provençale</li> <li>Julienne de légumes</li> <li>Carré du Trièves</li> <li>Compote de pommes coings</li> </ul>
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves en salade</li> <li>Raviolis au saumon</li> <li>Fromage fondu le carré</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pâtes</li> <li>Pizza au fromage</li> <li>Carottes persillées</li> <li>Saint nectaire AOP</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou blanc frais vinaigrette</li> <li>Omelette au coulis de tomates</li> <li>Semoule</li> <li>Tomme grise d'Auvergne</li> <li>Flan vanille nappé caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pâtes tricolores</li> <li>Quenelles sauce blanche</li> <li>Gratin de panais frais et pommes de terre</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade d'endives et Fromage</li> <li>Quenelles locales aux olives</li> <li>Fricassée de légumes</li> <li>Vache qui rit</li> <li>Galette des Rois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de haricots verts</li> <li>Omelette</li> <li>Gratin de crozets</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Gâteau du chef au yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé du chef</li> <li>Poisson pané</li> <li>Brocolis à la béchamel</li> <li>Fromage blanc nature</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de perles marines</li> <li>Tarte au fromage</li> <li>Purée de carottes</li> <li>Coulommiers</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de lentilles aux échalotes</li> <li>Omelette nature</li> <li>Petits pois à la barigoule</li> <li>Verchicors</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade coleslaw</li> <li>Galette végétal tomate mozzarella</li> <li>Lentilles fraîches au jus</li> <li>Chanteneige</li> <li>Compote de pommes bananes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Pané de blé fromage et épinards</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Fromage à raclette</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maïs en salade</li> <li>Paëlla poisson et fruits de mer</li> <li>Crème anglaise</li> <li>Blancs en neige</li> </ul>
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Filet de colin sauce 4 épices</li> <li>Blé aux Petits Légumes</li> <li>Yaourt nature</li> <li>Galette des Rois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de potiron du chef</li> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Navets frais et Pommes de terre</li> <li>Béchamel</li> <li>Petit suisse sucré</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine mayonnaise</li> <li>Curry de courge aux lentilles</li> <li>Fromage les Fripons</li> <li>Gâteau aux pépites de chocolat du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage crecy</li> <li>Lasagnes au saumon</li> <li>Bûche du pilat</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

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 - D éjeuner

Du 30 janv. au 05 févr.

LUNDI	Salade de brocolis Poisson pané Frites Camembert Fruit de saison Ketchup (dosette)	📌
MARDI	Salade verte Brandade de poisson du chef Saint paulin Fruit de saison	📌 🌱
MERCREDI	Salade coleslaw Quenelle à la sauce tomate Farfalles Tartare ail et fines herbes Compote de pommes	📌 📍 📌 📌
JEUDI	Céleri frais 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 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)