



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

Menus scolaire - 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"> M ais en salade Filet de poisson meunière Epinards hachés Bûchette mélangée Flan chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz Filet de lieu sauce ciboulette Haricots verts persillés Yaourt nature Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiches Sauté de boeuf sauce tomate Julienne de légumes Carré du Trièves Compote de pommes coings
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves en salade Cannelonis à la tomate Fromage fondu le carré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes Pizza au fromage Carottes persillées Saint nectaire AOP Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chou blanc frais vinaigrette Paupiette de veau au jus Semoule Tomme grise d'Auvergne Flan vanille nappé caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes tricolores Quenelles sauce blanche Gratin de panais frais et pommes de terre Yaourt aromatisé Fruit de saison
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives et Fromage Sauté de volaille sauce forestière Fricassée de légumes Vache qui rit Galette des Rois 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts Crozziflette Yaourt aromatisé Gâteau du chef au yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé du chef Poisson pané Brocolis à la béchamel Fromage blanc nature Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de perles marines Rôti de Porc Froid et M ayonnaise Purée de carottes Coulommiers Fruit de saison
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles aux échalotes Omelette nature Petits pois à la barigoule Verchicors Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Boulettes d'agneau au jus Lentilles fraîches au jus Chanteneige Compote de pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Assortiment de Charcuterie Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de maïs Paëlla Poulet Crème anglaise Blancs en neige
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Sauté de boeuf VBF aux 4 épices Blé aux Petits Légumes Yaourt nature Galette des Rois 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron maison Jambon blanc N avets frais et Pommes de terre Béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine mayonnaise Curry de courge aux lentilles Fromage les Fripons Gâteau aux pépites de chocolat du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crecy Lasagnes au saumon Bûche du pilat 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





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Menus scolaire- Déjeuner

Du 30 janv. au 05 févr.

JOUR	Menu	IC	LC
LUNDI	Salade de brocolis Chickenwings Frites Camembert Fruit de saison Ketchup (dosette)	IC	
MARDI	Salade verte Brandade de poisson du chef Saint paulin Fruit de saison	IC LC	
MERCREDI	Salade coleslaw Boulettes d'agneau sauce tomate Farfalles Tartare ail et fines herbes Compote de pommes	IC LC	
JEUDI	Céleri frais râpé vinaigrette Crêpe au fromage Epinards hachés à la crème Yaourt aromatisé Crêpe fraîche sucrée	IC LC	
VENDREDI	Salade de chou chinois sauce sucrée salée Sauté de Porc au Caramel Légumes façon wok et nouilles Chanteneige Rocher au coco	IC	

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

