



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Solaize Menu scolaire Self

Du 07 novembre au 13 novembre

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
 Salade de choux fleur vinaigrette
 Pâtes au thon et sauce tomate
 Raviolis de bœuf
 Camembert
 Entremet au chocolat
 Fruit de saison



MARDI

Macédoine mayonnaise
 Maïs **BIO** en salade
 Sauté de volaille au curry
 Quenelles **BIO** sauce aurore
 Chou fleur **BIO** béchamel
 Petit suisse **BIO** aromatisé
 Fruit de saison
 Compote de pêche



MERCREDI

Velouté de légumes du chef
 Salade de haricots beurre
 Jambon blanc
 Boulettes d'agneau orientale
 Riz **BIO** à la tomate
 Bûchette mélangée
 Flan vanille nappé caramel
 Fruit de saison



VENDREDI

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 18 DÉCEMBRE 2022 |

Solaize Menu scolaire Self

Du 14 novembre au 20 novembre

LUNDI

Céleri **BIO** râpé vinaigrette
 Salade verte
 Boulettes de lentilles **BIO** sauce curry
 Sauté de bœuf au jus
 Semoule **BIO** safranée
 Fromage blanc nature **BIO**
 Fruit **BIO** de saison / Compote de poires



MARDI

Chou blanc frais vinaigrette
 Duo de chou frais
 Lasagnes bolognaise
 Brandade de poisson
 Chanteneige **BIO**
 Crème onctueuse au chocolat
 Fruit de saison



MERCREDI

Salade de haricots blancs
 Salade de pâtes **BIO**
 Pizza au fromage
 Paupiette de veau au jus
 Haricots verts à l'ail
 Saint nectaire
 Fruit de saison / Crème au caramel



JEUDI

Carottes râpées vinaigrette
 Salade coleslaw
 Sauté de volaille aux abricots
 Filet de colin safrané
 Purée de courges
 Mimolette
 Gâteau à l'orange du chef
 Fruit de saison



VENDREDI

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 18 DÉCEMBRE 2022 |

Solaize Menu scolaire Self

Du 21 novembre au 27 novembre

LUNDI

Salade de boulghour **BIO**
 Salade de lentilles
 Omelette **BIO**
 Steak haché de veau au jus
 Epinards hachés **BIO**
 Emmental **BIO**
 Fruit **BIO** de saison / Compote pomme banane



MARDI

Chou blanc frais vinaigrette
 Coleslaw **BIO** du chef
 Boeuf Braisé
 Filet de poisson basquaise
 Flageolets au jus
 Vache picon
 Flan chocolat
 Fruit de saison



MERCREDI

Céleri râpé frais rémoulade
 Salade verte
 Tartiflette
 Tartiflette volaille
 Petit suisse aromatisé
 Compote de pommes **BIO**
 Fruit de saison



JEUDI

Velouté de légumes du chef
 Betteraves en salade
 Raviolis au saumon à la sauce tomate
 Tortellini ricotta épinards sauce tomate
 Fourme d'Ambert AOP
 Fruit **BIO** de saison
 Gâteau de semoule nappé caramel



VENDREDI

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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Solaize Menu scolaire Self

Du 28 novembre au 04 décembre

LUNDI

Salade de pommes de terre
 Taboulé
 Wings de poulet
 Galette de soja à la provençale
 Salsifis à la provençale
 Yaourt nature **BIO**
 Fruit de saison / Compote pomme framboise



MARDI

Céleri frais râpé vinaigrette
 Salade coleslaw
 M oules à la crème
 Sauté de veau au paprika
 Frites
 Cantal
 Purée de pommes bananes **BIO**
 Fruit de saison



MERCREDI

Chou rouge frais **BIO** vinaigrette
 Fenouil sauce tartare
 Nuggets végétal
 Sauté de bœuf provençale
 Purée aux 3 légumes
 P'tit cottentin nature
 Gâteau du chef framboise et speculos / Fruit de saison



JEUDI

Salade d'haricots beurre
 Salade de haricots verts **BIO**
 Sauté de volaille **BIO**
 Blanquette de poisson
 Riz **BIO**
 Saint paulin **BIO**
 Fruit **BIO** de saison / Riz au lait nappé caramel



VENDREDI

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 18 DÉCEMBRE 2022 |

Solaize Menu scolaire Self

Du 05 décembre au 11 décembre

LUNDI

Betteraves en salade
Salade de brocolis vinaigrette
Sauté de boeuf sauce tomate
Filet de poisson sauce tomate
Semoule **BIO**
Bûche du pilat
Compote de pommes
Fruit de saison



MARDI

Salade de blé à l'orientale
Salade de pâtes **BIO**
Boulette de blé façon thai
Chipolatas
Carottes **BIO** à la crème
Vache qui rit **BIO**
Fruit **BIO** de saison / Cocktail de fruits



MERCREDI

JEUDI

Coleslaw **BIO** du chef
Salade verte
Poisson pané
Boulettes d'agneau au jus
Gratin de blettes / pommes de terre
Carré du Trièves **BIO**
Donuts/ Fruit de saison



VENDREDI

Velouté de Courges
Poireaux vinaigrette
Curry de lentilles
Steak haché au jus et Haricots blancs à la tomate
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison
Compote de pommes



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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Solaize Menu scolaire Self

Du 12 décembre au 18 décembre

LUNDI

M acédoine Mayonnaise
 Salade de choux fleur vinaigrette
 Filet de colin sauce curry
 Emincé de volaille au jus
 Purée de pommes de terre
 Petit suisse **BIO** aromatisé
 Fruit de saison / Compote pomme cassis



MARDI

Carottes râpées vinaigrette
 Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
 Bolognaise végétale **BIO**
 Sauté de bœuf aux oignons
 Tortis **BIO**
 Verchicors **BIO**
 Compote de pommes abricots **BIO** / Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Salade de boulghour **BIO** à la menthe
 Taboulé
 Cordon bleu
 Pavé fromager
 Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
 Coulommiers
 Fruit **BIO** de saison / Crème au caramel



VENREDI

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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)