



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

Solaize Menu scolaire - 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



Salade de boulghour **BIO**
Omelette **BIO**
Epinards hachés **BIO**
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Salade de pommes de terre
Wings de poulet
/Galette de soja à la 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
Lasagnes bolognaise
/ Brandade de poisson
Chanteneige **BIO**
Crème onctueuse au chocolat



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



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



MERCREDI

Velouté de légumes du chef
Jambon blanc / Jambon de volaille
/ Œufs durs
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 de saison
Tartiflette / Tartiflette volaille
/ Galette végétale et 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 specculos



JEUDI

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de Volaille sauce aux abricots
/ Filet de colin safrané
Purée de courges
Mimolette
Gâteau à l'orange du chef



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



Salade de haricots verts **BIO**
Sauté de volaille **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 |

Solaize Menu scolaire - Déjeuner

Du 05 dec. au 11 dec.

Du 12 dec. au 18 dec.

JOUR	Menu	Labels
LUNDI	Betteraves en salade Sauté de boeuf sauce tomate /Filet de poisson sauce tomate Semoule BIO Bûche du pilat Compote de pommes	🍷 🍷 🍷🌱 🍷🌱 🍷 🍷
MARDI	Salade de pâtes BIO Saucisse de volaille BIO au jus /Boulettes de blé façon thaï Carottes BIO à la crème Vache qui rit BIO Fruit BIO de saison	🍷🌱 🌱 🍷🌱 🌱 🌱
MERCREDI		
JEUDI	Coleslaw BIO du chef Poisson pané Gratin de blettes et pommes de terre Carré du Trièves BIO Donuts	🍷🌱 🍷 🍷 🍷🌱 🌱
VENDREDI	Velouté de Courges Curry de lentilles Yaourt nature BIO Fruit de saison	🍷 🍷 🌱
	Macédoine de légumes Filet de colin sauce curry Purée de pommes de terre Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison	🍷🌱 🍷 🍷 🌱 🍷
	Céleri frais BIO râpé vinaigrette Bolognaise végétale BIO Torti BIO Verchicors BIO Purée de pommes abricots BIO	🍷🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 🌱
	Taboulé Cordon bleu /Pavé fromager Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Coulommiers 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

