



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 / Galette de quinoa provençale Julienne de légumes Carré du Trièves Compote de pommes coings
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves en salade Cannelonis à la tomate / Raviolis au saumon sauce crème 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 / Omelette au coulis de tomate Semoule Tomme grise d'Auvergne Flan vanille nappé caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine vinaigrette Quenelles sauce blanche Gratin de panais frais et pommes de terre Yaourt aromatisé Fruit de saison
MERCREDI				
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 / Galette tomate mozzarella Lentilles fraîches au jus Chanteneige Compote de pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Assortiment de Charcuterie / Charcuterie de volaille / Pané de blé épinards Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de maïs Paëlla Poulet / Paëlla poisson et fruits de mer Crème anglaise Blancs en neige
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Sauté de boeuf VBF aux 4 épices / Filet de colin sauce 4 épices Blé aux Petits Légumes Yaourt nature Galette des Rois 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron maison Jambon blanc / Jambon de volaille / Œufs durs mayonnaise Navets frais et Pommes de terre Béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri frais râpé vinaigrette 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.

LUNDI	Salade de brocolis Chickenwings / Poisson pané Frites Camembert Fruit de saison Ketchup (dosette)	📌
MARDI	Salade verte Brandade de poisson du chef Saint paulin Fruit de saison	📌 🌱
MERCREDI		
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 Sauté de Porc au Caramel / Sauté de volaille au caramel / 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

