



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"> <li>M ais en salade</li> <li>Filet de poisson meunière</li> <li>Epinards hachés</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>Sauté de boeuf sauce tomate</li> <li>/ Galette de quinoa 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>Cannelonis à la tomate</li> <li>/ Raviolis au saumon sauce crème</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>Paupiette de veau au jus</li> <li>/ Omelette au coulis de tomate</li> <li>Semoule</li> <li>Tomme grise d'Auvergne</li> <li>Flan vanille nappé caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine vinaigrette</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				
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>Boulettes d'agneau au jus</li> <li>/ Galette 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>Assortiment de Charcuterie</li> <li>/ Charcuterie de volaille</li> <li>/ Pané de blé épinards</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Fromage à raclette</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de maïs</li> <li>Paëlla Poulet</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>Sauté de boeuf VBF aux 4 épices</li> <li>/ Filet de colin sauce 4 épices</li> <li>Blé aux Petits Légumes</li> <li>Yaourt nature Galette des Rois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de potiron maison</li> <li>Jambon blanc</li> <li>/ Jambon de volaille</li> <li>/ Œufs durs 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>Céleri frais râpé vinaigrette</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- 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

