



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

Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 02 janvier au 08 janvier



LUNDI






MARDI





MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves en salade 
 Salade de brocolis vinaigrette 
 Cannelonis à la tomate
 Raviolis au saumon sauce crème
 Fromage fondu le carré
 Gâteau de semoule au caramel
 Fruit de saison

Salade de boulghour 
 Salade de lentilles aux échalotes 
 Blanquette de veau 
 Omelette nature
 Petits pois à la barigoule 
 Verchicors 
 Compote de pommes / Fruit de saison

Salade coleslaw  
 Salade verte
 Sauté de boeuf VBF aux 4 épices 
 Pavé fromager
 Blé aux Petits Légumes 
 Yaourt nature
 Galette des Rois / 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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Menu scolaire self - Déjeuner

Du 09 janvier au 15 janvier

LUNDI

Mais en salade
Salade de haricots blancs
Normandin de veau
Filet de poisson meunière Epinards hachés à la crème
Bûchette mélangée
Flan chocolat
Fruit de saison



MARDI

Salade de pâtes
Taboulé du chef
Sauté de bœuf au paprika
Pizza au fromage
Carottes persillées
Saint nectaire AOP
Compote de pommes / Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette
Salade coleslaw
Boulettes d'agneau au jus
Filet de colin sauce crème
Lentilles fraîches au jus
Chanteneige
Compote de pommes bananes
Fruit de saison



VENDREDI

Velouté de potiron maison
Jambon blanc

Œufs durs
Navets frais et Pommes de terre Béchamel
Petit suisse sucré
Flan vanille nappé caramel / 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





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

Menu scolaire self - Déjeuner

Du 16 janvier au 22 janvier

LUNDI

Salade de blé à l'orientale Salade de riz
Saucisse de volaille
Filet de lieu sauce ciboulette
Haricots verts persillés
Yaourt nature
Cocktail de fruits / Fruit de saison



MARDI

Carottes râpées vinaigrette
Chou blanc frais vinaigrette
Paupiette de veau au jus
Cube de poisson sauce basquaise
Semoule
Tomme grise d'Auvergne
Flan vanille nappé caramel
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Salade coleslaw
Salade verte
Assortiment de Charcuterie
Pané de blé épinards
Pommes vapeur
Fromage à raclette
Compote de pommes / Fruit de saison



VENDREDI

Céleri frais râpé vinaigrette
Duo de choux frais
Emincé de volaille
Curry de lentilles
Purée de courges
Fromage les Fripons
Gâteau aux pépites de chocolat du chef / 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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Menu scolaire self - Déjeuner

Du 23 janvier au 29 janvier

LUNDI

Salade de pois chiches nature
Salade de pomme de terre
Sauté de boeuf sauce tomate
Galette de quinoa provençale
Julienne de légumes
Carré du Trièves
Compote de pommes coings
Fruit de saison



MARDI

Macédoine vinaigrette
Salade de Pâtes Tricolores
Normandin de veau au jus
Quenelles sauce blanche
Gratin de panais frais et pommes de terre
Yaourt aromatisé
Compote de pommes / Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Salade de lentilles aux épices
Salade de maïs
Paëlla Poulet
Paëlla Poisson et fruits de mer
Crème anglaise
Blanc en neige / Fruit de saison



VENDREDI

Potage crecy
Lasagnes bolognaise
Lasagnes au saumon
Bûche du pilat
Crème à la vanille / 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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Menu scolaire self - Déjeuner

Du 30 janvier au 05 février

LUNDI

Salade de brocolis
Salade de choux fleur vinaigrette
Chickenwings
Poisson pané
Frites et ketchup
Camembert
Compote pommes bananes
Fruit de saison



MARDI

Carottes râpées vinaigrette
Salade verte
Hachis parmentier
Brandade de poisson du chef
Saint paulin
Gâteau de semoule au caramel / Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Céleri frais râpé vinaigrette
Salade d'endives sauce tartare
Sauté de veau au paprika
Crêpe au fromage
Epinards hachés à la crème
Yaourt aromatisé
Crêpe fraîche sucrée / Fruit de saison



VENDREDI

Chou blanc frais mayonnaise
Salade de chou chinois sauce sucrée salée
Sauté de Porc au Caramel
Samoussa aux légumes
Légumes façon wok et Nouilles
Chanteneige
Rocher au coco / 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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)