



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 FÉVRIER 2023 AU 09 AVRIL 2023 |

Solaize Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 20 février au 26 février

LUNDI

Macédoine vinaigrette
 Salade de brocolis vinaigrette
 Lasagnes à la bolognaise
 Tortellini épinards sauce provençale
 Verchicors **BIO**
 Fruit de saison
 Compote de pêches



MARDI

Salade d'endives sauce tartare
 Salade verte
 Sauté de veau au curry
 Calamar à la romaine
 Petits pois et carottes au jus
 Yaourt nature **BIO**
 Beignet aux pommes
 Fruit de saison



MERCREDI

Betteraves **BIO** en salade
 Salade d'haricots beurre
 Macaronis bolognaise et râpé
 Macaroni à la bolognaise végétale **BIO**
 Petit suisse sucré
 Fruit de saison
 Crème vanille



JEUDI

Carottes râpées vinaigrette
 Salade coleslaw
 Sauté de Volaille M arengo
 Poisson sauce tomate au basilic
 Semoule
 Tomme grise d'Auvergne
 Compote de pommes **BIO**
 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 20 FÉVRIER 2023 AU 09 AVRIL 2023 |

Solaize Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 27 février au 05 mars

LUNDI

Crêpe au fromage
Crêpe aux Champignons
Jambon blanc
Filet de colin sauce crème
Purée de pommes de terre
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison / Cocktail de fruits



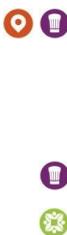
MARDI

Carottes râpées vinaigrette
Céleri râpé frais rémoulade
Blanquette de volaille
Blanquette de poisson
Riz aux petits légumes
Saint nectaire
Purée de pommes bananes **BIO** / Fruit de saison



MERCREDI

Chou blanc frais mayonnaise
Salade verte
Escalope viennoise
Roulé au fromage
Epinards hachés à la crème
Yaourt nature **BIO**
Gâteau basque / Fruit de saison



JEUDI

Velouté de potiron du chef
Poireaux vinaigrette
Raviolis au saumon à la sauce tomate
Lasagnes ricotta épinards
Camembert
Fruit **BIO** de saison
Flan vanille 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)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 FÉVRIER 2023 AU 09 AVRIL 2023 |

Solaize Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 06 mars au 12 mars

LUNDI

Salade de chou chinois sauce sucrée salée
 Salade iceberg
 Sauté de volaille au caramel
 Filet de poisson sauce aigre douce
 Légumes façon wok et nouilles
 Vache qui rit **BIO**
 Rocher coco / Fruit de saison



MARDI

Salade de boulghour **BIO**
 Salade de riz
 Paupiette de veau au jus
 Omelette nature
 Haricots verts à l'ail
 Fromage blanc
 Fruit **BIO** de saison / Compote de pommes



MERCREDI

JEUDI

Salade de perles Alpina Savoie
 Taboulé
 Sauté de porc au curry
 Poisson pané
 Poêlée multicolore
 Petit suisse **BIO** aromatisé
 Fruit de saison / Cocktail de fruits



VENDREDI

Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
 Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme)
 Chickenwings
 Nuggets végétal
 Potatoes
 Chanteneige **BIO**
 Crème onctueuse au chocolat / 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 20 FÉVRIER 2023 AU 09 AVRIL 2023 |

Solaize Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 13 mars au 19 mars

LUNDI

Salade de lentilles aux échalotes
 Salade de pommes de terre
 Boulettes d'agneau sauce orientale
 Œufs durs béchamel
 Epinards hachés **BIO**
 Mimolette
 Flan chocolat / Fruit de saison



MARDI

Salade de blé
 Salade de pâtes tricolores
 Cordon bleu
 Filet de colin sauce julienne
 Printanière de légumes
 Chanteneige **BIO**
 Compote pommes cassis / Fruit de saison



MERCREDI

Chou blanc frais **BIO** vinaigrette
 Salade verte
 Sauté de bœuf au jus
 Filet de colin sauce citron
 Duo de haricots beurre et verts
 Yaourt nature **BIO**
 Tarte au flan / Fruit de saison



JEUDI

Velouté de petits pois
 Salade de brocolis
 Raviolis ricotta épinards sauce verte
 Filet de lieu sauce ciboulette et
 Pâtes tricolores
 Tartare ail et fines herbes
 Kiwi / Crème pistache



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 20 FÉVRIER 2023 AU 09 AVRIL 2023 |

Solaize Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 20 mars au 26 mars

LUNDI

Boulghour en salade
 Taboulé BIO du chef
 Emincé de volaille sauce forestière
 Pavé fromager
 Carottes persillées
 Verchicors **BIO**
 Fruit de saison / Cocktail de fruits



MARDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
 Chou chinois en salade
 Boulettes de bœuf au jus
 Blanquette de poisson
 Lentilles au jus
 Saint Morêt
 Compote pomme framboise / Fruit de saison



MERCREDI

Pamplemousse rose
 Salade verte
 Aiguillettes de poulet sauce curry
 Omelette au coulis de tomates
 Torti **BIO**
 Tomme blanche
 Crème à la vanille / Fruit de saison



JEUDI

Betteraves **BIO** en salade
 Macédoine vinaigrette
 Roast Gammon (jambon grillé)
 Filet de colin sauce citron
 Semoule
 Yaourt aromatisé
 Gâteau aux pépites de chocolat du chef / Fruit de saison



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)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 FÉVRIER 2023 AU 09 AVRIL 2023 |

Solaize Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 27 mars au 02 avril

LUNDI

Concombre à la menthe
 Radis et beurre
 Blanquette de veau
 Poisson pané
 Frites
 Vache picon
 Purée de pommes bananes **BIO** / Fruit de saison



MARDI

Chou blanc frais **BIO** vinaigrette
 Salade coleslaw
 Emincé de volaille au paprika
 Bolognaise végétale **BIO**
 Macaroni
 Coulommiers
 Flan chocolat / Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Crêpe au fromage
 Crêpe aux Champignons
 Moussaka
 Filet de colin sauce 4 épices et Brunoise de légumes
 Yaourt nature **BIO**
 Fruit de saison / Compote pommes fraises



VENDREDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
 Salade verte
 Paupiette de veau au jus
 Œufs durs piperade
 Riz créole
 Petit suisse **BIO** aromatisé
 Donuts / 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 20 FÉVRIER 2023 AU 09 AVRIL 2023 |

Solaize Menu scolaire Self - Déjeuner

Du 03 avril au 09 avril

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
 Salade d'haricots beurre
 Aiguillette de poulet au thym
 Filet de lieu sauce ciboulette
 Purée de pommes de terre
 Fromage blanc
 Fruit de saison / Cocktail de fruits



MARDI

Boulghour en salade
 Salade de pépinettes
 Sauté de bœuf provençale
 Galette de soja à la provençale
 Poêlée de légumes
 Camembert
 Compote de pommes **BIO** / Fruit de saison



MERCREDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
 Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
 Farfalles au Saumon
 Lasagnes ricotta épinards
 Cantal AOP
 Crème à la vanille / Fruit de saison



JEUDI

Radis et beurre
 Salade verte **BIO**
 Boulettes d'agneau au jus
 Filet de colin sauce crème
 Flageolets au jus
 Yaourt nature **BIO**
 Gâteau de Pâques / Fruit de saison
 Oeuf de Pâques en chocolat



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)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *