



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.

LUNDI

M ais en salade
Filet de poisson meunière
Epinards hachés
Bûchette mélangée
Flan chocolat

Salade de riz
Filet de lieu sauce ciboulette
Haricots verts persillés
Yaourt nature
Fruit de saison

Salade de pois chiches
Sauté de boeuf sauce tomate
Julienne de légumes
Carré du Trièves
Compote de pommes coings

MARDI

Betteraves en salade
Cannelonis à la tomate
Fromage fondu le carré
Fruit de saison

Salade de pâtes
Pizza au fromage
Carottes persillées
Saint nectaire AOP
Fruit de saison

Chou blanc frais vinaigrette
Paupiette de veau au jus
Semoule
Tomme grise d'Auvergne
Flan vanille nappé caramel

Macédoine vinaigrette
Quenelles sauce blanche
Gratin de panais frais et pommes de terre
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

Salade de lentilles aux échalotes
Omelette nature
Petits pois à la barigoule
Verchicors
Fruit de saison

Salade coleslaw
Boulettes d'agneau au jus
Lentilles fraîches au jus
Chanteneige
Compote de pommes bananes

Salade verte
Assortiment de Charcuterie
Pommes vapeur
Fromage à raclette
Compote de pommes

Salade de maïs
Paëlla Poulet
Crème anglaise
Blancs en neige

VENDREDI

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

Velouté de potiron maison
Jambon blanc
N avets frais et Pommes de terre
Béchamel
Petit suisse sucré
Fruit de saison

Céleri frais râpé vinaigrette
Curry de courge aux lentilles
Fromage les Fripons
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

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 Frites Camembert Fruit de saison Ketchup (dosette)	1
MARDI	Salade verte Brandade de poisson du chef Saint paulin Fruit de saison	1 2
MERCREDI		
JEUDI	Céleri frais râpé vinaigrette Crêpe au fromage Epinards hachés à la crème Yaourt aromatisé Crêpe fraîche sucrée	1 2 1
VENDREDI	Salade de chou chinois sauce sucrée salée Sauté de Porc au Caramel Légumes façon wok et nouilles Chanteneige Rocher au coco	1 1

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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)