



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 AVRIL 2023 AU 09 JUILLET 2023 |

Menu scolaire sans viande - Déjeuner



Du 24 avr. au 30 avr.






Du 01 mai au 07 mai

Du 08 mai au 14 mai

Du 15 mai au 21 mai

LUNDI


Salade de brocolis vinaigrette 
Raviolis au saumon
Fromage fondu le carré
Fruit **BIO** de saison 






Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Quenelle à la sauce tomate 
Poêlée multicolore
Cantal AOP  
Flan vanille nappé caramel

MARDI

Salade verte
Pavé fromager
Lentilles au jus 
Bûche du pilat 
Compote de pommes **BIO** 







Tomate à la croque
Brandade de poisson
Petit suisse **BIO** aromatisé 
Fruit de saison


Taboulé **BIO** du chef  
Roulé au fromage
Petits pois au jus
Fromage les Fripons
Fruit de saison




Salade de haricots verts 
Tajine de poisson 
Semoule **BIO**  
Yaourt nature local (vrac) 
Fruit de saison

MERCREDI




JEUDI

Carottes râpées vinaigrette  
Filet de poisson sauce julienne  
Purée de pommes de terre 
Camembert **BIO** 
Flan chocolat


Salade iceberg
Tortellini ricotta épinards sauce verte
Chanteneige **BIO** 
Flan vanille

Salade coleslaw
Raviolis au saumon à la sauce tomate  
Coulommiers
Compote de pommes **BIO** 

VENDREDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail   
Omelette nature
Jardinière de légumes
Yaourt aromatisé
Mini beignets au chocolat

Salade de lentilles aux épices
Pané de blé fromage et épinards
Jeunes carottes au jus
Vache picon
Fruit **BIO** de saison

Salade verte fraîche  
Fishburger
Frites
Yaourt nature 
Donuts

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries





MENUS '4 SAISONS' | DU 24 AVRIL 2023 AU 09 JUILLET 2023 |

Menu scolaire sans viande - Déjeuner

Du 22 mai au 28 mai

Du 29 mai au 04 juin

Du 05 juin au 11 juin

Du 12 juin au 18 juin

LUNDI

Salade verte
Oeufs durs sauce aurore
Purée de pommes de terre
Vache picon
Compote de pommes **BIO**



Pastèque
Pavé fromager
Lentilles au jus
Saint paulin **BIO**
Crème à la vanille

Taboulé **BIO** du chef ☐
Quenelle à la sauce tomate ☐
Courgettes persillées ☐
Yaourt nature ☐
Fruit de saison ☐



MARDI

Radis et beurre
Raviolis aux légumes
Tomme grise d'Auvergne
Flan vanille



Betteraves en salade
Brandade de poisson
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé à l'orientale
Filet de lieu sauce ciboulette
Haricots verts **BIO** persillés
Petit suisse sucré
Fruit de saison



Melon jaune
Lasagnes ricotta épinards.
Saint nectaire
Flan vanille nappé caramel



MERCREDI

JEUDI

Salade de pommes de terre
Poisson pané
Courgettes fraîches à la béchamel
Tartare ail et fines herbes
Fruit **BIO** de saison



Pastèque
Raviolis au saumon à la sauce tomate
Camembert **BIO**
Flan chocolat



Macédoine mayonnaise
Boulettes de blé façon thai
Farfalles à la tomate
Yaourt nature local (vrac)
Fruit de saison



Salade verte **BIO**
Filet de poisson meunière
Petits pois et carottes au jus
Petit suisse sucré
Tarte au flan



VENDREDI

Salade de tomates **BIO**
Chili végétarien
Riz créole
Yaourt nature
Fraises



Taboulé **BIO** du chef
Galette de soja à la provençale
Epinards hachés à la crème
Chanteneige
Fruit de saison



Salade de perles Alpina Savoie
Poisson pané
Carottes persillées
Fromage les Fripons
Purée de pommes abricots **BIO**



Concombres frais à la menthe
Oeufs durs à la piperade
Riz aux petits légumes
Edam
Compote de pommes **BIO**



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries





Menu scolaire sans viande - Déjeuner

Du 19 juin au 25 juin

Du 26 juin au 02 juil.

Du 03 juil. au 09 juil.

LUNDI

Salade de pois chiches marocaine
Galette de quinoa à la provençale
Carottes persillées
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



Salade de blé à l'orientale
Poisson pané
Brocolis à la béchamel
Fraidou
Fruit **BIO** de saison



Pastèque
Thon
Salade de riz du chef
Brie
Compote pomme framboise



MARDI

Radis et beurre
Œuf dur mayonnaise
Pommes de terre en salade
Vache qui rit **BIO**
Compote pommes cassis



Salade verte **BIO**
Pané de blé fromage et épinards
Lentilles au jus
Tomme grise d'Auvergne
Compote



Salade de boulghour **BIO**
Omelette nature
Epinards hachés à la crème
Yaourt nature local (vrac)
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Filet de colin sauce citron
Boulghour **BIO**
Cantal AOP
Fruit de saison



Taboulé **BIO** du chef
Pizza au fromage
Salade de haricots verts
Yaourt nature local (vrac)
Fruit de saison



Salade verte **BIO**
Nuggets végétal
Potatoes
Coulommiers
Crème à la vanille



VENDREDI

Salade de tomates □
Calamar à la romaine □
Ratatouille du chef □
Yaourt nature □
Gâteau au citron du chef □



Betteraves en salade
Filet de lieu sauce ciboulette
Pommes de terre persillées
Camembert **BIO**
Crème dessert



Pique-nique de fin d'année

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

