



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

Menu scolaire

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

Betteraves **BIO** en salade
Salade de haricots verts
Pâtes au thon et sauce tomate
Fromage blanc nature
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison
Fruit **BIO** de saison

📌 🌱
📌
📌
📌
🌱
🌱

Boullghour en salade
Salade de pâtes tricolores
Filet de colin meunière
Carottes **BIO** persillées
Bûchette mélangée
Cantal AOP
Flan chocolat
Mousse au Citron

📌
📌
📌
📌
📌
📌
📌
📌

Salade de pois chiches **BIO**
Salade de riz
Nuggets de Poisson et citron
Haricots verts **BIO** persillés
Carré du Trièves
Meule fermière des Bauges
Fruit **BIO** de saison
Fruit **BIO** de saison

📌
📌
🌱
📌
📌
📌
📌
📌

Carottes râpées fraîches
Chou rouge en vinaigrette
Steak haché sauce diable
Pommes de terre sautées
Fourme d'Ambert AOP
Tomme du Trièves
Compote de pommes coings
Compote pomme banane

📌
📌
📌
📌
📌
📌
📌
📌

MARDI

Carottes râpées vinaigrette
Chou blanc aux pommes
Paupiette de veau au jus
Pommes de terre rissolées
Brie
Vache qui rit **BIO**
Compote de poires du chef
Compote de pomme cassis

📌
📌
📌
📌
📌
📌
📌
📌

Friand au fromage
Taboulé
Pané de sarrasin lentilles aux poireaux
Ecrasé de butternut
Comté de la GAEC du rocher
Tomme des Pyrénées
Fruit **BIO** de saison
Fruit **BIO** de saison

📌
📌
📌
📌
📌
📌
📌
📌

Chou rouge frais **BIO** vinaigrette
Salade composée (salade, croûtons, fromage)
Sauté de boeuf bourguignon
Semoule dorée
Fromage Bleu de Bresse
Tomme grise d'Auvergne
Crème dessert vanille
Flan nappé vanille caramel

📌
📌
📌
📌
📌
📌
📌
📌

Velouté de légumes du chef
Lasagnes au saumon
Bûche du pilat
Meule fermière des Bauges
Fruit **BIO** de saison
Fruit **BIO** de saison

📌
📌
📌
📌
📌
📌

MERCREDI

Salade de lentilles aux échalotes
Salade de riz safrané et chorizo
Omelette nature
Petits pois à la tomate
Camembert **BIO**
Carré du Trièves
Fruit **BIO** de saison
Fruit **BIO** de saison

📌
📌
📌
📌
📌
📌
📌
📌

Velouté de légumes du chef
Croziflette *
Petit suisse **BIO** aromatisé
Yaourt **BIO** de Minzier
Fruit **BIO** de saison
Fruit **BIO** de saison

📌
📌
📌
📌
📌
📌
📌

Velouté de légumes du chef
Assortiment de Charcuterie *
Pommes vapeur et fromage à raclette
Compote **BIO**
Compote pommes coings **BIO**

📌
📌
📌
📌
📌

Salade de blé **BIO**
Salade de maïs **BIO** au curry
Tortillas pomme de terre et oignons
Carottes sautées au cumin du chef
Cantal **BIO**
Comté de la GAEC du rocher
Ile flottante
Mousse au chocolat

📌
📌
📌
📌
📌
📌
📌

JEUDI

Velouté de légumes du chef
Boulettes de boeuf sauce marengo
Blé aux petits légumes
Fromage blanc nature
Yaourt **BIO** de Minzier
Galette des Rois

📌
📌
📌
📌
📌
📌

Pizza au fromage
Emincé de Volaille sauce Forestière
Gratin de chou fleur et pomme de terre
Fromage blanc nature
Fruit **BIO** de saison
Fruit **BIO** de saison

📌
📌
📌
📌
📌
📌

Pamplemousse **BIO**
Salade d'endives
Curry de lentilles
Brique de vache **BIO**
Tomme du Trièves **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

📌
📌
📌
📌
📌
📌

Salade de pâtes **BIO**
Taboulé
Sauté de volaille au camembert
Gratin de courges et pommes de terre
Petit suisse aromatisé
Yaourt **BIO** de Minzier
Fruit **BIO** de saison
Fruit **BIO** 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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



BIEN MANGER en restauration collective





C'est possible !

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






Menu scolaire

Du 30 janv. au 05 févr.

LUNDI










Macédoine Mayonnaise
Oeuf dur mayonnaise
Ragoût de poisson à la gitane
Purée de pommes de terre
Camembert **BIO** 
Edam **BIO** 
Fruit **BIO** de saison 
Fruit **BIO** de saison 

MARDI




Salade coleslaw  
Segments de pamplemousse
Sauté de bœuf sauce paprika 
Pommes vapeur et sauce ciboulette
Fromage blanc nature
Yaourt nature
Compote **BIO** 
Compote pommes coings **BIO** 

MERCREDI

JEUDI

Chou chinois aux pommes  
Salade chinoise (chou blanc, soja, tomate) 
Sauté de porc IGP sauce soja et miel  
Riz cantonnais aux petits pois
Fromage blanc **BIO**  
Petit suisse **BIO** aromatisé 
Rocher au coco 

VENDREDI

Velouté de légumes du chef 
Crêpe au fromage
Epinards **BIO** à la béchamel  
Fromage blanc nature
Yaourt nature
Crêpe Fourrée au Chocolat

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

