



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu scolaire

Du 07 nov. au 13 nov.

Du 14 nov. au 20 nov.

Du 21 nov. Au 27 nov.

Du 28 nov. au 04 dec.

	Du 07 nov. au 13 nov.	Du 14 nov. au 20 nov.	Du 21 nov. Au 27 nov.	Du 28 nov. au 04 dec.
LUNDI	Betteraves <b>BIO</b> en salade Pâtes au thon et sauce tomate Camembert Fruit de saison	Salade verte Filet de poisson meunière Pommes noisettes Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit de saison	Salade de lentilles Oeufs durs béchamel Epinards hachés <b>BIO</b> Tomme grise d'Auvergne Fruit de saison	Salade de pommes de terre Wings de poulet Salsifis à la provençale Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit de saison
MARDI	Macédoine Mayonnaise Quenelles <b>BIO</b> sauce aurore Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Fromage blanc nature Fruit de saison	Chou blanc frais vinaigrette Lasagnes bolognaise Chanteneige <b>BIO</b> Compote de poires	Coleslaw <b>BIO</b> du chef Bœuf Braisé Flageolets au jus Vache picon Fruit de saison	Céleri frais râpé vinaigrette Moules à la crème Frites Cantal Purée de pommes bananes <b>BIO</b>
MERCREDI				
JEUDI	Velouté de légumes du chef Jambon blanc Riz <b>BIO</b> à la tomate Bûchette mélangée Fruit de saison	Salade de pâtes <b>BIO</b> Pizza au fromage Haricots verts à l'ail Saint nectaire Fruit de saison	Salade verte Tartiflette Petit suisse aromatisé Compote de pommes <b>BIO</b>	Chou rouge frais <b>BIO</b> vinaigrette Nuggets végétal Purée aux 3 légumes P'tit cottentin nature Gâteau du chef framboise et specculos
VENDREDI		Carottes râpées vinaigrette Sauté de volaille aux abricots Purée de courges Mimolette Gâteau à l'orange M aison	Velouté de légumes du chef Raviolis au saumon à la sauce tomate Verchicors Fruit <b>BIO</b> de saison	Salade d'haricots beurre Paupiette de veau sauce forestière Riz <b>BIO</b> Gouda 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 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

## Menu scolaire

Du 05 déc. au 11 déc.

Du 12 déc. au 18 déc.

JOUR	Menu 05-11 déc.	Menu 12-18 déc.
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves en salade</li> <li>Sauté de boeuf sauce tomate</li> <li>Semoule <b>BIO</b></li> <li>Bûche du pilat</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de choux fleur vinaigrette</li> <li>Filet de colin sauce curry</li> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de blé à l'orientale</li> <li>Chipolatas au jus</li> <li>Poêlée de carottes, navets et champignons</li> <li>Vache qui rit <b>BIO</b></li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Ravioli ricotta épinards <b>BIO</b></li> <li>Fromage fondu le carré</li> <li>Compote de poires</li> </ul>
MERCREDI		
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coleslaw <b>BIO</b> du chef</li> <li>Poisson pané</li> <li>Gratin de blettes / pommes de terre</li> <li>Carré du Trièves <b>BIO</b></li> <li>Donuts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé</li> <li>Cordon bleu</li> <li>Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)</li> <li>Coulommiers</li> <li>Fruit <b>BIO</b> de saison</li> </ul>
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de Courges</li> <li>Curry de lentilles</li> <li>Yaourt nature <b>BIO</b></li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	

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

