



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	<p>Betteraves BIO en salade Pâtes au thon et sauce tomate Camembert Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Filet de poisson meunière Pommes noisettes Yaourt nature BIO Fruit de saison</p>	<p>Salade de boulghour BIO à la menthe Omelette BIO Epinards hachés BIO Emmental BIO Fruit BIO de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre Wings de poulet Salsifis à la provençale Yaourt nature BIO Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Salade de maïs BIO au curry Quenelles BIO sauce aurore Chou fleur béchamel BIO Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO de saison</p>	<p>Chou blanc frais vinaigrette Lasagnes bolognaise Chanteneige BIO Crème onctueuse au chocolat</p>	<p>Coleslaw BIO du chef Boeuf Braisé Flageolets au jus Vache picon Flan chocolat</p>	<p>Céleri frais râpé vinaigrette Moules à la crème Frites Cantal Purée de pommes bananes BIO</p>
MERCREDI				
JEUDI	<p>Velouté de légumes du chef Jambon blanc Riz BIO à la tomate Bûchette mélangée Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de pâtes BIO Pizza au fromage Haricots verts à l'ail Saint nectaire Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Tartiflette Petit suisse aromatisé Compote de pommes BIO</p>	<p>Chou rouge frais BIO vinaigrette Nuggets végétal Purée aux 3 légumes P'tit cottentin nature Gâteau du chef framboise et specculos</p>
VENDREDI		<p>Carottes râpées vinaigrette Sauté de Volaille au jus Purée de courges Mimolette Gâteau à l'orange Maison</p>	<p>Velouté de légumes du chef Raviolis au saumon à la sauce tomate Fourme d'Ambert AOP Fruit BIO de saison</p>	<p>Salade d'haricots beurre Paupiette de veau sauce forestière Riz BIO Gouda Fruit de saison</p>

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"> Betteraves en salade Sauté de boeuf sauce tomate Semoule BIO Bûche du pilat Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de choux fleur vinaigrette Filet de colin sauce curry Purée de pommes de terre Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes BIO Saucisse de volaille BIO au jus Carottes BIO à la crème BIO Vache qui rit BIO Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Ravioli ricotta épinards BIO Saint nectaire Compote de poires
MERCREDI		
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Coleslaw BIO du chef Poisson pané Gratin de blettes / pommes de terre Carré du Trièves BIO Donuts 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Sauté de volaille BIO Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Coulommiers Fruit BIO de saison
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de Courges Curry de lentilles Yaourt nature BIO 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

