



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 déc.

LUNDI

Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes bolognaise
Lasagnes soja et légumes
Camembert
Fruit **BIO** de saison



Macédoine Mayonnaise
Couscous végétal (semoule, pois chiches, légumes)
Saint nectaire
Fruit **BIO** de saison



Velouté de légumes du chef
Brandade de morue du chef
Emmental **BIO**
Mousse au chocolat du chef

Salade de pois chiches à l'italienne
Aiguillettes de poulet au jus
Aiguillettes panée de blé et emmental
Fondue de poireaux
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Nuggets végétal **BIO**
Gratin dauphinois **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Crêpe au fromage
Poisson meunière
Pommes de terre rissolées
Brie **BIO**
Fruit de saison



Salade de brocolis **BIO** vinaigrette **BIO**
Sauté de boeuf aux oignons
Boulettes végétales
Flageolets persillés
Vache picon
Riz au lait nappé caramel

Salade verte fraîche
Sauté de Boeuf Sauce Forestière
Quenelle nature sauce forestière
Macaroni
Pont L'Evêque AOP
Flan chocolat



MERCREDI

Céleri rémoulade
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Haricots verts persillés
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef poire cannelle



Chou rouge frais **BIO** aux pommes
Steak haché **BIO** sauce tomate
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Blé **BIO**
Edam **BIO**
Compote de pommes **BIO**



Taboulé **BIO** du chef
Calamar à la romaine
Choux fleurs persillés
Fromage blanc nature
Fruit **BIO** de saison



Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Cuisse de poulet sauce suprême **BIO**
Dos de cabillaud au beurre blanc
Semoule **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Pomme au four **BIO**



JEUDI

Velouté de légumes du chef
Cuisse de poulet façon grand-mère
Hoki aux 4 épices
Riz **BIO**
Bûchette mélangée
Flan vanille



Salade de pâtes **BIO**
Paupiette de veau sauce marengo
Filet de merlu sauce marengo
Carottes sautées aux oignons
Yaourt nature **BIO**
Tarte au flan



Salade verte
Tartiflette
Gratin de pommes de terre au reblochon de Savoie
Yaourt nature
Compote **BIO**



Salade de chou rouge **BIO**
Curry de lentilles
Riz pilaf
Livarot AOP
Gâteau au chocolat du chef



VENDREDI

Cake aux carottes du chef
Sauté de volaille aux abricots
Lieu sauce aux abricots
Flan maison de Potiron
Mimolette
Salade d'oranges **BIO**



Carottes râpées **BIO**
Omelette **BIO**
Lentilles **BIO**
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruit **BIO** de saison



Salade de haricots verts
Blanquette de poisson
Blé **BIO**
Gouda
Fruit **BIO** 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



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 BIO en salade Sauce bolognaise végétale Macaronis et râpé Bûche du pilat Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou fleur à l'échalote Filet de colin sauce crème Blé BIO Petit suisse sucré Fruit BIO de saison
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Lentilles BIO en salade Chipolatas au jus Pané de blé fromage et épinards Poêlée de carottes, navets et champignons Chanteneige Donuts 	<ul style="list-style-type: none"> Chou Blanc Mayonnaise Hachis parmentier végétal Carré frais BIO Liégeois au chocolat
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives sauce tartare Emincé de volaille aux olives Filet de poisson aux olives Semoule Petit suisse BIO aromatisé Gâteau basque 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe aux Champignons Sauté de boeuf bourguignon Filet de cabillaud sauce julienne Coquillettes BIO et râpé Fromage blanc BIO Fruit BIO de saison
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz BIO Poisson pané et citron Salsifis à la crème Coulommiers Compote de pomme cassis 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte et saumon fumé Suprême de volaille sauce crème et marrons Saumon sauce crème et marrons Pommes pins Dessert de Noël Clémentine et papillotes
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de brocolis BIO Goulash hongroise BIO Omelette BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza BIO au fromage (HO) Boulettes de boeuf BIO sauce tomate Quenelles BIO à la sauce tomate Riz BIO Vache qui rit BIO Fruit BIO 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

