

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 SEPTEMBRE 2023 AU 22 OCTOBRE 2023

Menu scolaire - Déjeuner

		Menu scolaire Dejeunei				
	Du 04 sept . au 10 sept .	Du 11 sept. au 17 sept.	Du 18 sept. au 24 sept.	Du 25 sept . au 01 oct.		
LUNDI	Salade iceberg Raviolis au saumon Tartare ail et fines herbes Compote de pommes BIO	Salade de perles Alpina Savoie Galette de soja à la provençale Ratatouille du chef Yaourt nature Fruit BIO de saison	Taboulé BIO du chef Omelette BIO Gratin de brocolis BIO Vache qui rit BIO Crème dessert BIO	Salade de choux fleurs BIO Calamar à la romaine Pommes vapeur Fromage blanc nature Fruit de saison	La pyramide alimentaire	
MARDI	Concombres vinaigrette ciboulette Jambon blanc Purée de pommes de terre Petit suisse BIO aromatisé Gâteau basque	Tomate BIO à la croque Sauté de boeuf BIO à la provençale Pommes de terre BIO persillées Carré du Trièves BIO Purée de pommes abricots BIO	Salade de pâtes BIO Filet de poisson meunière Carottes persillées du chef Mimolette Fruit de saison	Salade de boulghour BIO Oeufs BIO à la béchamel Epinards hachés BIO Cantal AOP Purée de pommes poires BIO		
MERCREDI						
JEUDI	Pastèque BIO HO Tajine de volaille Semoule BIO safranée Tomme du Trièves BIO Crème dessert BIO	Betteraves BIO en salade Penne à la carbonara Saint nectaire Fruit de saison	Oeuf dur mayonnaise Steak haché sauce diable Courgettes basquaise Camembert BIO Donuts	Salade de haricots blancs Chipolatas au jus Ratatouille du chef Vache picon Fruit BIO de saison	Les 7 grandes families alimentaires : L'eau Les céréales Les fruits et légumes Les laitages La viande, le poisson, les œufs Les matières grasses	
VENDREDI	Macédoine mayonnaise Rigolo au fromage Courgettes persillées Emmental BIO Fruit de saison	Céleri frais BIO râpé vinaigrette Poisson pané Petits pois au jus Fromage fondu le carré Gâteau au yaourt du chef	Carottes râpées vinaigrette Chili sin carne Riz BIO Yaourt de la ferme du Chambon Raisin	Céleri frais râpé vinaigrette Sauté de boeuf au paprika Semoule BIO Fromage blanc aromatisé Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Les naueres grasses Les sucreries	







MENUS '4 SAISONS' | DU 04 SEPTEMBRE 2023 AU 22 OCTOBRE 2023

Menu scolaire - Déjeuner

	Du 02 oct. au 08 oct.	Du 09 oct. au 15 oct.	Du 16 oct. au 22 oct.		
LUNDI	Salade iceberg Paupiette de veau à la moutarde Lentilles au jus Saint paulin BIO Crème au Caramel	Tortillas et houmous Escalope viennoise Epinards hachés BIO Fromage blanc nature Cookie	Taboulé BIO du chef Saucisse de volaille BIO au jus Petits pois BIO au jus Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO de saison	La pyramide alimentaire	
MARDI	Salade de pommes de terre Aiguillettes de poulet sauce curry Carottes BIO persillées Fromage les Fripons Fruit de saison	Dips de carottes fraîches Nuggets végétal Beignets de choux fleurs Tomme des Pyrénées Fruit BIO de saison	Salade verte Quenelles BIO sauce aurore Riz aux petits légumes Edam Compote pomme abricot		
MERCREDI			}		
JEUDI	Velouté de légumes du chef Ravioli ricotta épinards BIO sauce tomate Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison	Cake maison à la fourme Choucroute de Volaille Munster AOP Crème onctueuse au chocolat	Carottes BIO râpées vinaigrette Boulettes d'agneau au jus Flageolets au jus Bûche du pilat Fruit de saison	L'eau Les céréales Les fruits et légumes Les laitages La viande, le poisson, les œufs	
VENDREDI	Salade coleslaw Cubes de colin MSC sauce forestière Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote de pommes BIO	Betteraves en salade et dés de chèvre Filet de colin au pesto Pâtes tricolores Mimolette Beignet à la framboise	Velouté de potiron du chef Lasagnes bolognaise Vache picon Fruit BIO de saison	Les matières grasses Les sucreries	



