



MENUS '4 SAISONS' | DU 06 NOVEMBRE 2023 AU 24 DÉCEMBRE 2023 |

Groupement de communes de Tulette - Menu scolaire

Du 06 nov. au 12 nov.

Du 13 nov. au 19 nov.

Du 20 nov. au 26 nov.

Du 27 nov. au 03 déc.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade  
Lasagnes bolognaise  
Vache qui rit **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées vinaigrette  
Boulette de lentilles **BIO** sauce curry  
Semoule **BIO**  
Saint nectaire  
Fruit **BIO** de saison



Salade de boulghour **BIO**  
Calamar à la romaine  
Carottes **BIO** à la crème **BIO**  
Verchicors  
Flan chocolat



Terrine de campagne \*  
Aiguillettes de poulet au jus  
Boulghour **BIO** aux petits légumes  
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)  
Fruit de saison  
Cornichons



MARDI

Oeuf dur mayonnaise  
Quenelles **BIO** en Gratin  
Carottes **BIO** persillées  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison  
Mayonnaise (dosette)



Salade de pomme de terre **BIO**  
Filet de poisson meunière  
Petits pois au jus  
Camembert **BIO**  
Fruit de saison



Salade de haricots verts **BIO**  
Sauté de volaille à la crème  
Lentilles au jus  
Petite tomme **BIO** du Trièves  
Fruit de saison



Salade iceberg  
Quenelles sauce blanche  
Poireaux frais et Pommes de terre  
béchamel  
Camembert **BIO**  
Crème chocolat (ferme du Chambon)



MERCREDI

JEUDI

Potage parmentier  
Jambon blanc  
Haricots verts **BIO** persillés  
Bûchette mélangée  
Compote pomme abricot



Macédoine mayonnaise  
Paupiette de veau au jus  
Chou fleur béchamel **BIO**  
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)  
Mini beignet au chocolat



Salade verte **BIO**  
Tartiflette  
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)  
Compote de pommes



Céleri râpé frais rémoulade  
Sauté de boeuf **BIO** aux épices  
Poêlée de légumes frais **BIO** (carottes, navets)  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau du chef aux pommes



VENDREDI

Salade verte fraîche  
Filet de colin sauce citron  
Riz **BIO**  
Fromage blanc nature  
Gâteau du chef framboise et speculoos



Salade coleslaw  
Mac and cheese  
Cheddar  
Milk shake du chef



Taboulé  
Omelette nature  
Epinards hachés **BIO**  
Petit suisse aromatisé  
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées vinaigrette  
Blanquette de poisson  
Ecrasé de pommes de terre **BIO** du chef  
Gouda  
Fruit **BIO** de saison



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau  
Les céréales  
Les fruits et légumes  
Les laitages  
La viande, le poisson, les œufs  
Les matières grasses  
Les sucreries





MENUS '4 SAISONS' | DU 06 NOVEMBRE 2023 AU 24 DÉCEMBRE 2023 |

Groupement de communes de Tulette - Menu scolaire

Du 04 déc. au 10 déc.

Du 11 déc. au 17 déc.

Du 18 déc. au 24 déc.

LUNDI

Salade verte **BIO**  
Boulettes d'agneau au jus  
Flageolets au jus  
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)  
Fruit de saison



Betteraves **BIO** en salade  
Chipolatas au jus  
Potatoes  
Tartare ail et fines herbes  
Crème onctueuse au chocolat



Macédoine mayonnaise  
Brandade de poisson du chef  
Chanteneige **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de pépinettes  
Saucisse de volaille **BIO** au jus  
Carottes **BIO** persillées  
Chanteneige **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé **BIO**  
Filet de colin sauce citron  
Brocolis à la béchamel  
Verchicors **BIO**  
Compote de pommes coings



Carottes râpées **BIO** au citron  
Boulettes de bœuf au jus  
Semoule **BIO**  
Camembert **BIO**  
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Coleslaw **BIO** du chef  
Filet de colin sauce crème  
Gratin de pommes de terre façon Dauphinois  
Petite tomme **BIO** du Trièves  
Ile flottante



Salade de pâtes  
Emincé de volaille au jus  
Poêlée de légumes **BIO**  
Tomme blanche  
Flan vanille



Menu de Noël

VENDREDI

Velouté de courges  
Lasagnes de légumes  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Donuts



Velouté de légumes du chef  
Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale **BIO**  
Yaourt aromatisé **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Salade de boulghour **BIO**  
Crêpe au fromage  
Epinards hachés **BIO**  
Saint paulin **BIO**  
Compote de pommes



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau  
Les céréales  
Les fruits et légumes  
Les laitages  
La viande, le poisson, les œufs  
Les matières grasses  
Les sucreries

