



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

Menu scolaire - Déjeuner

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  
P'tit cottentin nature  
Fruit de saison



Carottes râpées vinaigrette  
Pois chiches et légumes couscous  
Semoule **BIO**  
Saint nectaire  
Fruit de saison

Salade de blé à l'orientale  
Calamar à la romaine  
Carottes **BIO** à la crème **BIO**  
Verchicors  
Flan chocolat

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



MARDI

Oeuf dur mayonnaise  
Pavé fromager  
Purée de courges  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison  
Mayonnaise (dosette)



Salade de perles Alpina Savoie  
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  
P'tit cottentin nature  
Fruit de saison



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



MERCREDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail  
Sauté de volaille au curry  
Coquillettes **BIO**  
Mimolette  
Flan chocolat



Salade verte fraîche  
Sauté de porc aux olives  
Blé  
Gouda  
Compote de pommes **BIO**



Betteraves **BIO** en salade  
Filet de colin sauce oseille  
Riz aux petits pois  
Emmental  
Barre bretonne



Friand au fromage  
Cannelonis à la tomate  
Petite tomme **BIO** du Trièves  
Fruit de saison



JEUDI

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



Macédoine mayonnaise  
Paupiette de veau au jus  
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)  
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)  
Mini beignet au chocolat



Chou blanc frais mayonnaise  
Tartiflette  
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)  
Compote de pommes



Céleri râpé frais rémoulade  
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices  
Julienne de légumes  
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 de saison



Carottes râpées vinaigrette  
Blanquette de poisson  
Pommes vapeur  
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 |

Menu scolaire - Déjeuner

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  
Velouté fruits mixé  
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  
Vache picon  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de pépinettes  
Cordon bleu  
Poêlée de légumes  
Fromage fondu de Brebis  
Fruit **BIO** de saison



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



Chou blanc frais mayonnaise  
Boulettes de bœuf au jus  
Semoule **BIO**  
Coulommiers  
Fruit de saison



MERCREDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade  
Sauté de volaille sauce forestière  
Riz créole  
Emmental **BIO**  
Flan chocolat



Chiffonade de rosette  
Sauté de bœuf façon bourguignon  
Boulghour **BIO**  
Fromage les Fripons  
Fruit de saison



Salade verte fraîche  
Filet de poisson meunière  
Haricots verts **BIO** persillés  
Petit suisse sucré  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



JEUDI

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



Salade de pâtes  
Emincé de volaille au jus  
Carottes **BIO** persillées  
Tomme blanche  
Flan vanille



Menu de Noël

VENDREDI

Velouté de courges  
Lasagnes de légumes  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Donuts



Velouté de légumes du chef  
Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison



Salade de pâtes tricolores  
Crêpe au fromage  
Epinards hachés **BIO**  
Edam  
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

