



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu scolaire sans viande

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

Betteraves **BIO** en salade  
Pâtes au thon et sauce tomate  
Camembert  
Fruit de saison



Salade verte  
Filet de poisson meunière  
Pommes noisettes  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison



Salade de lentilles  
Oeufs durs béchamel  
Epinards hachés **BIO**  
Tomme grise d'Auvergne  
Fruit de saison



Salade de pommes de terre  
Galette de soja à la provençale  
Salsifis à la provençale  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison



MARDI

Macédoine Mayonnaise  
Quenelles **BIO** sauce aurore  
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison



Chou blanc frais vinaigrette  
Brandade de poisson  
Chanteneige **BIO**  
Crème onctueuse au chocolat



Coleslaw **BIO** du chef  
Filet de poisson sauce basquaise  
Flageolets au jus  
Vache picon  
Flan chocolat



Céleri frais râpé vinaigrette  
Moules à la crème  
Frites  
Cantal  
Purée de pommes bananes **BIO**



MERCREDI

JEUDI

Velouté de légumes du chef  
Omelette **BIO**  
Riz **BIO** à la tomate  
Bûchette mélangée  
Flan vanille nappé caramel



Salade de pâtes **BIO**  
Pizza au fromage  
Haricots verts à l'ail  
Saint nectaire  
Fruit de saison



Salade verte  
Steak végétal tomate mozzarella  
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette  
Petit suisse aromatisé  
Compote de pommes **BIO**



Chou rouge frais **BIO** vinaigrette  
Nuggets végétal  
Purée aux 3 légumes  
P'tit cottentin nature  
Gâteau du chef framboise et specculos



VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette  
Pavé fromager  
Purée de courges  
Mimolette  
Gâteau à l'orange M aison



Macédoine de légumes  
Raviolis au saumon à la sauce tomate  
Verchicors  
Fruit **BIO** de saison



Salade d'haricots beurre  
Blanquette de poisson  
Riz **BIO**  
Gouda  
Fruit de saison





MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu scolaire sans viande

Du 05 déc. au 11 déc.

Du 12 déc. au 18 déc.

LUNDI

Betteraves en salade  
Filet de poisson sauce tomate basilic  
Semoule **BIO**  
Bûche du pilat  
Compote de pommes

Salade de chou fleur vinaigrette  
Filet de colin sauce curry  
Purée de pommes de terre  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit de saison

MARDI

Salade de blé à l'orientale  
Boulettes de blé façon thaï  
Poêlée de carottes, navets et champignons  
Vache qui rit **BIO**  
Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette  
Ravioli ricotta épinards **BIO**  
Fromage fondu le carré  
Compote de poires

MERCREDI

JEUDI

Coleslaw **BIO** du chef  
Poisson pané  
Gratin de blettes / pommes de terre  
Carré du Trièves **BIO**  
Donuts

Taboulé  
Pavé fromager  
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)  
Coulommiers  
Fruit **BIO** de saison

VENDREDI

Salade de haricots beurre  
Curry de lentilles  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison

