



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Menus scolaire sans viande - Déjeuner

Du 02 janv. au 08 janv.

Du 09 janv. au 15 janv.

Du 16 janv. Au 22 janv.

Du 23 janv. au 29 janv.

LUNDI

Maïs en salade  
Filet de poisson meunière  
Epinards hachés à la crème  
Bûchette mélangée  
Flan chocolat

Salade de riz  
Filet de lieu sauce ciboulette  
Haricots verts persillés  
Yaourt nature  
Fruit de saison

Salade de pois chiches  
Galette de quinoa à la provençale  
Julienne de légumes  
Carré du Trièves  
Compote de pommes coings

MARDI

Betteraves en salade  
Raviolis au saumon  
Fromage fondu le carré  
Fruit de saison

Salade de pâtes  
Pizza au fromage  
Carottes persillées  
Saint nectaire AOP  
Fruit de saison

Chou blanc frais vinaigrette  
Omelette au coulis de tomates  
Semoule  
Tomme grise d'Auvergne  
Flan vanille nappé caramel

Macédoine vinaigrette  
Quenelles sauce blanche  
Gratin de panais frais et pommes de terre  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

Salade de lentilles aux échalotes  
Omelette nature  
Petits pois à la barigoule  
Verchicors  
Fruit de saison

Salade coleslaw  
Galette végétal tomate mozzarella  
Lentilles fraîches au jus  
Chanteneige  
Compote de pommes bananes

Salade verte  
Pané de blé fromage et épinards  
Pommes vapeur  
Fromage à raclette  
Compote de pommes

Salade de maïs  
Paëlla poisson et fruits de mer  
Crème anglaise  
Blancs en neige

VENDREDI

Salade verte  
Filet de colin sauce 4 épices  
Blé aux Petits Légumes  
Yaourt nature  
Galette des Rois

Velouté de potiron du chef  
Œuf dur mayonnaise  
Navets frais et Pommes de terre  
Béchamel  
Petit suisse sucré  
Fruit de saison

Céleri frais râpé sauce cocktail  
Curry de courge aux lentilles  
Fromage les Fripons  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

Potage crecy  
Lasagnes au saumon  
Bûche du pilat  
Fruit 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





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Menus scolaire sans viande - Déjeuner

Du 30 janv. au 05 févr.

LUNDI	Salade de brocolis Poisson pané Frites Camembert Fruit de saison Ketchup (dosette)	📌
MARDI	Salade verte Filet de colin sauce citron Purée de pommes de terre Saint paulin Fruit de saison	📌 🌱
MERCREDI		
JEUDI	Céleri frais râpé vinaigrette Crêpe au fromage Epinards hachés à la crème Yaourt aromatisé Crêpe fraîche sucrée	📍 📌 📌
VENDREDI	Salade de chou chinois sauce sucrée salée Filet de poisson sauce aigre douce Légumes façon wok et Nouilles Chanteneige Rocher au coco	📌 📍 🌱 📌

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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)