



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Menu scolaire

Du 02 janv. au 08 janv.

Du 09 janv. au 15 janv.

Du 16 janv. au 22 janv.

Du 23 janv. au 29 janv.

	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	Betteraves BIO en salade Pâtes au thon et sauce tomate Fromage blanc nature Fruit de saison	Boulghour en salade Filet de colin meunière Carottes BIO persillées Bûchette mélangée Flan chocolat	Salade de riz Nuggets de Poisson et citron Haricots verts BIO persillés Meule fermière des Bauges Fruit de saison	Carottes râpées fraîches Steak haché sauce diable Pommes de terre sautées Tomme du Trièves Compote de pommes coings
MARDI	Carottes râpées vinaigrette Paupiette de veau au jus Pommes de terre rissolées Vache qui rit BIO Compote de poires du chef	Salade de pâtes BIO Pané de sarrasin lentilles aux poireaux Epinards hachés à la crème Tomme des Pyrénées Fruit de saison	Chou rouge frais BIO vinaigrette Boeuf bourguignon RAV Semoule dorée Tomme grise d'Auvergne Flan vanille nappé caramel	Betteraves en salade Lasagnes au saumon Bûche du pilat Fruit BIO de saison
MERCREDI				
JEUDI	Salade de lentilles aux échalotes Omelette nature Petits pois à la tomate Camembert BIO Fruit de saison	Salade verte fraîche Croziflette Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison	Salade verte fraîche Assortiment de Charcuterie * Pommes vapeur et fromage à raclette Compote BIO	Salade de maïs BIO au curry Tortillas pomme de terre et oignons Carottes sautées au cumin du chef Comté de la GAEC du rocher Ile flottante
VENDREDI	Salade verte fraîche Boulettes de boeuf sauce marengo Blé aux petits légumes Yaourt BIO de Minzier Galette des Rois	Pizza au fromage Emincé de Volaille sauce Forestière Gratin de chou fleur et pomme de terre Fromage blanc nature Fruit de saison	Céleri râpé BIO vinaigrette Curry de lentilles Brique de vache BIO Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Taboulé Sauté de volaille au camembert Gratin de courges et pommes de terre Yaourt BIO de Minzier 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 |

Menu scolaire

Du 30 janv. au 05 févr.

JOUR	Menu	Labels
LUNDI	Salade de brocolis au sésame Ragoût de poisson à la gitane Purée de pommes de terre Camembert BIO Fruit de saison	🍷 🍷 🍷 🌱 🍷
MARDI	Salade coleslaw Sauté de boeuf RAV au paprika Pommes vapeur et sauce ciboulette Fromage blanc nature Compote BIO	🍷 🍷 🍷 🍷 🌱
MERCREDI		
JEUDI	Salade chinoise (chou blanc, soja, tomate) Sauté de porc IGP sauce soja et miel Riz cantonnais aux petits pois Petit suisse BIO aromatisé Rocher au coco	🍷 🍷 🌱 🌱 🌱
VENDREDI	Salade de choux fleur vinaigrette Crêpe au fromage Epinards BIO à la béchamel Yaourt nature Crêpe Fourrée au Chocolat	🍷 🍷 🌱 🍷 🌱

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

