



MENUS '4 SAISONS' | DU 19 DÉCEMBRE 2022 AU 01 JANVIER 2023 |

Menu scolaire

Du 19 décembre au 25 décembre

LUNDI

Chou blanc frais vinaigrette
Raviolis au saumon
Verchicors **BIO**
Compote de pommes bananes



MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Boulettes de bœuf **BIO** au jus
Pommes de terre **BIO** persillées
Chanteneige **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Omelette
Epinards hachés à la crème
Camembert
Eclair à la vanille



JEUDI

Crêpe au fromage
Nuggets végétal
Carottes **BIO** à la crème
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison



VENDREDI

Salade de perles marines
Filet de poisson sauce crème
Purée de courges
Velouté nature
Clémentine et gourmandise de Noël



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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 19 DÉCEMBRE 2022 AU 01 JANVIER 2023 |

Menu scolaire

Du 26 décembre au 01 janvier

LUNDI

Taboulé **BIO** du chef
 Filet de colin sauce citron
 Julienne de légumes
 Tomme grise d'Auvergne
 Fruit de saison



MARDI

Céleri frais râpé sauce cocktail
 Sauté de boeuf au paprika
 Polenta **BIO**
 Yaourt nature **BIO**
 Gâteau aux pépites de chocolat du chef



MERCREDI

Salade de pommes de terre
 Omelette **BIO**
 Chou fleur béchamel
 Petit suisse sucré
 Fruit de saison



JEUDI

Salade coleslaw
 Brandade de poisson du chef
 P'tit cottentin nature
 Compote de pommes **BIO**



VENDREDI

Thon mayonnaise
 Filet de poisson sauce forestière
 Frites
 Carré du Trièves **BIO**
 Crème onctueuse 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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)