



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 06 NOVEMBRE 2022 |

Francheville - Menu Scolaire - Déjeuner

Du 29 août au 04 sept.

Du 05 sept. au 11 sept.

Du 12 sept. Au 18 sept.

Du 19 sept. au 25 sept.

	Du 29 août au 04 sept.	Du 05 sept. au 11 sept.	Du 12 sept. Au 18 sept.	Du 19 sept. au 25 sept.
LUNDI	Salade de pommes de terre Sauté de boeuf sauce tomate Haricots verts à l'ail Yaourt nature <b>BIO</b>	Emincé de poulet Label rouge au jus Coquillettes Saint nectaire AOP Fruits <b>BIO</b> de saison	Chili végétarien Riz créole Bûchette mélangée Fruits <b>BIO</b> de saison	
MARDI	Pastèque <b>BIO</b> Sauté de volaille <b>BIO</b> au curry Boulghour <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé	Boulettes de bœuf <b>BIO</b> Pommes vapeur <b>BIO</b> persillées Vache qui rit <b>BIO</b> Crème dessert <b>BIO</b>	Salade de pâtes Cordon bleu Carottes <b>BIO</b> à la crème Petit suisse aromatisé	
MERCREDI	Chipolatas au jus Lentilles au jus Tomme du Trièves Fruits <b>BIO</b> de saison	Macaronis au saumon Carré du Trièves <b>BIO</b> Fruit de saison	Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne Semoule <b>BIO</b> Mimolette Crème à la vanille	
JEUDI	Tomate à la croque Raviolis ricotta épinards sauce verte Compote de pommes <b>BIO</b>	Bolognaise végétale <b>BIO</b> Courgettes fraîches à la béchamel Cantal AOP Fruit de saison	Salade de blé <b>BIO</b> Nuggets de poisson Ratatouille du chef Yaourt aromatisé <b>BIO</b> et local	Radis émincés en salade Sauté de veau sauce myrtilles Purée de pommes de terre et betteraves Fromage blanc nature
VENDREDI	Concombre <b>BIO</b> en salade Saucisse <b>BIO</b> de volaille Riz <b>BIO</b> Yaourt <b>BIO</b> à la vanille	Filet de poisson sauce curry Purée de pommes de terre Camembert <b>BIO</b> Gâteau maison aux brisures d'oréo	Céleri frais <b>BIO</b> râpé vinaigrette Omelette nature Petits pois au jus Gâteau au yaourt du chef	Taboulé <b>BIO</b> du chef Filet de poisson meunière Chou fleur <b>BIO</b> à la béchamel Fruit de saison <b>BIO</b>

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)



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 06 NOVEMBRE 2022 |

Francheville - Menu Scolaire - Déjeuner

Du 26 sept. au 02 oct.

Du 03 oct. au 09 oct.

Du 10 oct. au 16 oct.

Du 17 oct. au 23 oct.

LUNDI

Salade de choux fleurs **BIO**  
Calamar à la romaine  
Pommes vapeur  
Fromage blanc nature



Radis émincés en salade  
Boulettes d'agneau sauce tomate  
Lentilles au jus  
Yaourt aromatisé **BIO**



Salade de pois chiches marocaine  
Poulet Label rouge yassa  
Riz safrané **BIO**  
Yaourt nature



Salade de boulghour **BIO**  
Saucisse de volaille **BIO**  
Petits pois **BIO** au jus  
Petit suisse **BIO** aromatisé



MARDI

Quenelles sauce blanche  
Epinards hachés à la crème  
Cantal AOP  
Fruits **BIO** de saison



Paleron sauce provençale  
Torti **BIO**  
Fromage les Fripons  
Fruit de saison



Sauté de porc sauce soja et miel  
Poêlée de nouilles asiatiques  
Chanteneige **BIO**  
Compote pomme litchi



Quenelles **BIO** sauce aurore  
Riz aux petits légumes  
Fourmes d'Ambert AOP  
Compote de poires



MERCREDI

Nugget's de volaille  
Ratatouille du chef  
Carré **BIO** du Trièves  
Beignet aux pommes



Aiguillettes de poulet sauce curry  
Brocolis à la béchamel  
Vache qui rit **BIO**  
Clafoutis du chef aux pommes



Salade de pomme de terre mimosa  
Sauté de bœuf aux oignons  
Carottes **BIO** sautées  
Fromage blanc au miel



Salade d'endives sauce tartare  
Filet de colin sauce citron  
Haricots verts **BIO**  
Tarte au flan



JEUDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Chipolatas au jus  
Potatoes  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Betteraves **BIO** en salade  
Raviolis **BIO** épinards sauce tomate  
Fruits **BIO** de saison



Nuggets végétal  
Potatoes  
Crème anglaise  
Brownies du chef  
Ketchup (dosette)



Boulettes d'agneau au jus  
Flageolets à l'ail  
Bûche du pilat  
Fruits **BIO** de saison



VENDREDI

Salade de pommes de terre  
Sauté de boeuf au paprika  
Poêlée de légumes  
Petit suisse **BIO** aromatisé



Potage Crécy  
Brandade de poisson du chef  
Fromage blanc nature



Salade de perles marines  
Filet de poisson sauce aux crevettes  
Epinards hachés **BIO**  
Kiwi



Velouté de légumes du chef  
Lasagnes bolognaise  
Fruits **BIO** 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

