



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

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





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

