



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 01 JANVIER 2023 |

Menu scolaire - Déjeuner

Du 05 dec. au 11 dec.

Du 12 dec. au 18 dec.

JOUR	Plats	Labels
LUNDI	Betteraves en salade Sauté de boeuf sauce tomate Semoule BIO Bûche du pilat Compote de pommes	Salade de choux fleur vinaigrette Filet de colin sauce curry Purée de pommes de terre Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison
MARDI	Salade de pâtes BIO Saucisse de volaille BIO au jus Carottes BIO à la crème BIO Vache qui rit BIO Fruit BIO de saison	Céleri frais BIO râpé vinaigrette Bolognaise végétale BIO Torti BIO Verchicors BIO Purée de pommes abricots BIO
MERCREDI		
JEUDI	Coleslaw BIO du chef Poisson pané Gratin de blettes / pommes de terre Carré du Trièves BIO Donuts	Taboulé Cordon bleu Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Coulommiers Fruit BIO de saison
VENDREDI	Velouté de Courges Curry de lentilles Yaourt nature BIO 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

