



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 SEPTEMBRE 2024 AU 29 SEPTEMBRE 2024

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 02 sept. au 08 sept.

Du 09 sept. au 15 sept.

Du 16 sept. au 22 sept.

Du 23 sept. au 29 sept.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade iceberg Poisson pané Frites Tartare ail et fines herbes Compote de pommes BIO Ketchup (flacon)</p>	<p>Pastèque Tajine de volaille aux 4 épices Semoule BIO safranée Tomme du Trièves BIO Crème à la vanille</p>	<p>Concombre BIO frais façon Tzatziki Goulash Hongroise Purée de pommes de terre Yaourt de la ferme du Chambon Fruit BIO de saison</p>	<p>Concombre BIO en salade Penne à la carbonara Saint nectaire Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise Rigolo au fromage Poêlée de courgettes fraîches persillées Emmental BIO Fruit de saison</p>
<p>Taboulé BIO du chef Cordon bleu Brocolis BIO à la béchamel Camembert BIO Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de tomates aux échalotes Tarte chèvre tomate fraîche Salade verte (accompagnement) Fromage fondu le carré Compote de pêches</p>	<p>Salade de perles Croc veggie à la tomate Ratatouille du chef P'tit cottenfin nature Compote de pommes bananes</p>	<p>Salade de tomates aux échalotes Tarte chèvre tomate fraîche Salade verte (accompagnement) Fromage fondu le carré Compote de pêches</p>	<p>Carottes BIO râpées vinaigrette Calamar à la romaine Petits pois au jus Petit suisse sucré Gâteau noix de coco du chef</p>
<p>Salade de choux fleurs BIO Filet de lieu sauce ciboulette Pommes vapeur Fromage blanc nature Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre Filet de poisson meunière Courgettes fraîches BIO persillées Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé à l'orientale Quenelles BIO sauce blanche Epinards hachés BIO Cantal AOP Purée pomme fraise</p>	<p>Salade de haricots blancs Rôt de porc aux herbes Ratatouille du chef Vache picon Fruit BIO de saison</p>	<p>Concombre vinaigrette Sauté de boeuf au paprika Semoule BIO Yaourt de la ferme du Chambon Gâteau aux pépites de chocolat du chef</p>

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

TOM de tomates d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingédients :

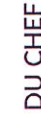
- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, curmin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGÉLER !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



MENUS '4 SAISONS' | DU 30 SEPTEMBRE 2024 AU 20 OCTOBRE 2024 |

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 30 sept. au 06 oct.

Du 07 oct. au 13 oct.

Du 14 oct. au 20 oct.

LUNDI

Salade iceberg
Paupiette de veau à la moutarde
Lentilles au jus
Emmental BIO
Crème au Caramel

Taboulé BIO du chef
Rôti de volaille à la moutarde
Petits pois BIO au jus
Petit suisse BIO aromatisé
Fruit de saison

Salade de blé à l'orientale
Pavé fromager
Choux fleurs persillés
Fromage blanc BIO
Fruit de saison
Flocon d'avoine

MARDI

Salade de pommes de terre
Aiguillettes de poulet sauce curry
Carottes BIO persillées
Fromage les Fripons
Fruit de saison

Salade verte
Quenelles BIO à la sauce tomate
Riz aux petits légumes
Edam
Compote pomme abricot

Céleri râpé frais BIO rémoulade au sésame
Sauté de porc au miel
Lentilles au jus
Chanteneige
Compote de poires

MERCREDI

Velouté de potiron du chef
Ravioli ricotta épinards BIO sauce tomate
Yaourt nature BIO
Fruit BIO de saison

Tomate en salade
Filet de lieu sauce citron
Gratin de courgettes fraîches BIO
Fromage blanc nature
Tarte au flan

Cake courge fromage graine de courges du chef
Filet de poisson sauce corail
Petits pois au jus
Yaourt nature BIO
Barre de céréale aux fruits rouges

JEUDI

Chou blanc BIO mayonnaise
Cube de poisson MSC sauce basquaise
Purée de pommes de terre
Bûchette mélangée
Compote pommes cassis

Velouté de légumes du chef
Lasagnes bolognaise
Vache picon
Fruit BIO de saison

Salade de mâche graines de tournesol vinaigrette aux agrumes
Sauté de bœuf sauce indienne
Riz 3 couleurs
Gouda au Cumin
Flan vanille

VENDREDI

RECETTE ANTI-GASPI
Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !
10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



- Ingrédients :**
- Épluchures de légumes
 - Huile d'olive
 - Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
 - Sel

- Préparation :**
- Rincer les épluchures
 - Ajouter l'assaisonnement
 - Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
 - Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





BIEN MANGER en restauration collective
C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 SEPTEMBRE 2024 AU 29 SEPTEMBRE 2024 |

Scolaire 30B s/viande - Déjeuner

Du 02 sept. au 08 sept.

Du 09 sept. au 15 sept.

Du 16 sept. au 22 sept.

Du 23 sept. au 29 sept.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg Poisson pané Frites Tartare ail et fines herbes Compote de pommes BIO Ketchup (flacon)	Pastèque Tajine de poisson MSC Semoule BIO safranée Tomme du Trièves BIO Crème à la vanille	Concombre BIO frais façon Tzatziki Filet de poisson sauce crème Purée de pommes de terre Yaourt de la ferme du Chambon Fruit BIO de saison	Betteraves BIO en salade Tortellini épinards sauce provençale Saint nectaire Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Rigolo au fromage Poêlée de courgettes fraîches persillées Emmental BIO Fruit de saison
Taboulé BIO du chef Nuggets végétal Brocolis BIO à la béchamel Camembert BIO Flan vanille nappé caramel	Salade de tomates aux échalotes Tarte chèvre tomate fraîche Salade verte (accompagnement) Fromage fondu le carré Compote de pêches	Salade de choux fleurs BIO Filet de lieu sauce ciboulette Pommes vapeur Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade de haricots blancs Poisson pané Ratatouille du chef Vache picon Fruit BIO de saison	Concombre vinaigrette Omelette au coulis de tomate Semoule BIO Yaourt de la ferme du Chambon Gâteau aux pépites de chocolat du chef
Concombre BIO frais façon Tzatziki Filet de poisson sauce crème Purée de pommes de terre Yaourt de la ferme du Chambon Fruit BIO de saison	Salade de tomates aux échalotes Tarte chèvre tomate fraîche Salade verte (accompagnement) Fromage fondu le carré Compote de pêches	Salade de choux fleurs BIO Filet de lieu sauce ciboulette Pommes vapeur Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade de haricots blancs Poisson pané Ratatouille du chef Vache picon Fruit BIO de saison	Concombre vinaigrette Omelette au coulis de tomate Semoule BIO Yaourt de la ferme du Chambon Gâteau aux pépites de chocolat du chef

RECETTE ANTI-GASPI
 Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !
 10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

Ingrédients :

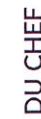
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un frot d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



BIEN MANGER en restauration collective
C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 30 SEPTEMBRE 2024 AU 20 OCTOBRE 2024 |

Scolaire 30B s/viande - Déjeuner

Du 30 sept. au 06 oct.

Du 07 oct. au 13 oct.

Du 14 oct. au 20 oct.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg Pavé fromager Lentilles au jus Emmental BIO Crème au Caramel	Salade de pommes de terre Filet de colin sauce curry Carottes BIO persillées Fromage les Fripons Fruit de saison	Salade verte Quenelles BIO à la sauce tomate Riz aux petits légumes Edam Compote pomme abricot	Tomate en salade Filet de lieu sauce citron Gratin de courgettes fraîches BIO Fromage blanc nature Tarte au flan	Chou blanc BIO mayonnaise Cube de poisson MSC sauce basquaise Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote pommes cassis
Taboulé BIO du chef Filet de colin sauce safranée Petits pois BIO au jus Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison	Céleri râpé frais BIO rémoulade au sésame Accras de Poisson Lentilles au jus Chanteneige Compote de poires	Cake courge fromage graine de courges du chef Filet de poisson sauce corail Petits pois au jus Yaourt nature BIO Barre de céréales aux fruits rouges	Salade de mâche graines de tournesol vinaigrette aux agrumes Omelette au coulis de tomate Riz 3 couleurs Gouda au Cumin Flan vanille	Velouté de légumes du chef Macaroni BIO à la bolognaise végétale Vache picon Fruit BIO de saison
Salade de blé à l'orientale Pavé fromager Choux fleurs persillés Fromage blanc BIO Fruit de saison Flocon d'avoine	Velouté de potiron du chef Ravioli ricotta épinards BIO sauce tomate Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison	Velouté de légumes du chef Macaroni BIO à la bolognaise végétale Vache picon Fruit BIO de saison	Velouté de légumes du chef Macaroni BIO à la bolognaise végétale Vache picon Fruit BIO de saison	Velouté de légumes du chef Macaroni BIO à la bolognaise végétale Vache picon Fruit BIO de saison

RECETTE ANTI-GASPI
 Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !
 10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

Ingédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *