



Menus des Restaurants scolaires et des Centres de loisirs*

OCTOBRE

**5
Lundi**

Taboulé

Sauté de bœuf aux olives
/ Quenelle sauce crème



Duo de haricots

Verchicors BIO et
son pain BIO



Flan vanille

**6
Mardi**

Salade de concombres et
tomates

Poisson à la napolitaine



Riz pilaf

Yaourt nature

Pomme



**7
Mercredi**

Salade de perles

Escalope de volaille sauce
champignons /
Steak du fromager

Julienne de légumes

Emmental

Carpaccio d'ananas

**8
Jeudi**

Salade coleslaw

Oeufs brouillés à la portugaise

Pommes de terre vapeur

Tomme blanche

Raisin

**9
Vendredi**

Salade verte aux dés de fromage

Quinoa BIO pilaf



Epinards à la crème

Faisselle au coulis
de fruits rouges

Madeleine



Semaine de l'alimentation durable

**12
Lundi**

Potage



Epeautre pilaf aux courgettes et
aux tomates



Lentilles au curry



Yaourt BIO du Trièves
Aux myrtilles



Pomme Gala



**13
Mardi**

Salade de **pommes**
de terre



Sauté de porc /
Steak de pois chiches



Carottes chermoula



Saint Paulin



Raisin noir



**14
Mercredi**

Salade de **riz BIO**



Poisson blanc label MSC sauce
hollandaise



Brocolis sautés



Fromage blanc nature



Compote pommes framboises
BIO



**15
Jeudi**

Salade d'**endives BIO** et
dés de **mimolette**



Saucisse de volaille BIO /
Saucisse végétale BIO sauce
tomate



Semoule de couscous BIO



Saint Félicien BIO et son
pain **BIO**



Crème dessert au chocolat
BIO



**16
Vendredi**

Carottes et betteraves
crues râpées BIO



Spaghetti BIO à la carbonara au
saumon label Global Gap



Yaourt nature BIO
du Trièves



Dés de poires cuites BIO



*L'alimentation durable préserve
l'environnement, la biodiversité,
l'eau, les sols et les ressources
naturelles, et respecte le bien-
être des animaux.*



Viandes de France



Produits issus de l'agriculture
biologique



Produits locaux
Ou circuits courts



Autres produits labellisés :
Label rouge, MSC, AOC, Global
Gap...

* Sous réserve de modifications