

Menus* des Restaurants scolaires & Centre de loisirs



8
Lundi

Carottes râpées
Vinaigrette

Rôti de veau au jus /
Boulettes sarrasin lentilles

Mélange de bâtonnets
légumes

Brie

Paris Brest

9
Mardi

Potage

Brandade
De poisson MSC

Fromage blanc aromatisé

Salade de fruits

10
Mercredi

Salade de perles

Tortilla

Gratin d'épinards et fromage
râpé

Tomme blanche

Poire

11
Jeudi

FERIE
Armistice du 11 novembre
1918

12
Vendredi

Salade de haricots rouges,
thon et maïs

Couscous

Petit suisse nature sucré

Pomme

15
Lundi

Salade de betteraves et maïs

Ragoût de lentilles au
potiron et carottes

Courgettes à la provençale

Carré de l'Est

Clémentine

16
Mardi

Salade de haricots verts

Blanquette de veau à
l'ancienne /
Quenelle à la crème

Riz

Petit suisse nature sucré

Fruit de saison

17
Mercredi

Rilette de maquereaux

Filet de poulet sauce
barbecue /
Saucisse végétale
napolitaine

Chou fleur persillé

Fromage blanc

Compote

18
Jeudi

Carottes râpées

Tortellinis sauce tomate et
fromage râpé

Yaourt du Trièves
À la fraise

Oreillon de pêche au sirop

19
Vendredi

Salade de blé

Filet de poisson MSC
meunière

Légumes ratatouille

Comté AOP
Et son pain

Muffin pépites de chocolat

22
Lundi

Salade de pommes de terre

Gigot d'agneau aux herbes
Omelette

Julienne de légumes

Fromage de chèvre
fruit de saison

Flan vanille caramel

23
Mardi

Tarte tomate chèvre

Nugget's de poulet
Nugget's de blé

Gratin d'épinards

Fromage blanc

Fruit de saison

24
Mercredi

Céleri et carottes râpées

Poisson MSC sauce
Bouillabaisse

Pâtes au beurre

Boursin

Fruit de saison

25
Jeudi

Potage

Chili végétarien
Maison

Riz

Saint Nectaire

Ile flottante

26
Vendredi

Salade de pépinette

Croustillant au saumon

Gratin de courge

Petit suisse nature sucré

Purée de fruits

29
Lundi

Pizza au fromage

Rôti de dinde sauce
moutarde

Pané tomate mozzarella

Petits pois au jus

Petits suisse aux fruits

Fruit de saison

30
Mardi

Salade coleslaw

Emincé de bœuf paprika
Boulettes de haricots rouges

Purée de trois légumes

Emmental

Fruit de saison



LEGENDE :

- Viandes de France
- Produits issus de l'agriculture biologique
- Produits locaux
- Autres produits labellisés : Label rouge, MSC, AOC, AOP, Global Gap...



* Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement de la cuisine centrale.