

Menus* des restaurants scolaires & des centres de loisirs



3

Lundi

Salade de coleslaw

Saucisse de volaille BIO

Saucisse végétale BIO

Purée de pommes de terre

Camembert

Compote de fruits BIO

10

Lundi

Jour férié

4

Mardi

Salade verte aux croûtons

Sauté de bœuf au jus

Poisson meunière

Haricots verts BIO persillés

Yaourt brassé nature

Tropézienn

5

Mercredi

Salade de tortis

Sauté de veau au jus

Galette végétale à la tomate

Epinards à la crème

Tomme blanche

Fruits de saison

6

Jeudi

Salade de tomates et dès de féta

Haricots blancs à la tomate

Quinoa pilaf

Yaourt aux fruits

Fruits de saison

7

Vendredi

Salade de chou fleur

Poisson à la parisienne

Polente crémeuse

Reblochon et **son pain BIO**

Fruit de saison

11

Mardi

Radis et beurre

Lasagne au saumon

Yaourt brassé nature

Compote de pomme

12

Mercredi

Salade composée de maïs, tomates, concombres et olives

Steak du fromager

Printanière de légumes et pommes de terre

Morbier

Fruits de saison

13

Jeudi

Salade verte BIO et noix

Lentilles corail BIO à la tomate

Riz pilaf

Flan aux œufs

Banane

14

Vendredi

Friand au fromage

Poisson au pesto

Poêlée de légumes

Brie

Fruits de saison

17

Lundi

Melon

Sauté de volaille BIO au jus

Oeufs brouillés nature

Pommes noisette

Fromage blanc nature

Fruits de saison

18

Mardi

Céleri rémoulade

Paëlla au poisson

Tomme de montagne et son pain de campagne

Cerises BIO

19

Mercredi

Salade de pâtes

Rôti de bœuf aux champignons

Steak végétal à la tomate

Brocolis sautés

Yaourt aux fruits

Eclair à la vanille

20

Jeudi

Salade de fèves

Ratatouille

Petit épeautre pilaf BIO

Brie

Mousse au chocolat

21

Vendredi

Concombre et tomate vinaigrette

Cube de saumon sauce béarnaise

Julienne de légumes et pommes de terre

Petit Suisse nature

Fruits de saison

24

Lundi

Pastèque

Quenelle sauce tomate

Purée de brocolis et pommes de terre

Carré du Trièves BIO et son pain BIO

Tarte aux pommes

25

Mardi

Taboulé à la menthe

Poisson meunière

Gratin de courgettes

Yaourt à la vanille

Nectarine BIO

26

Mercredi

Tartare de tomate

Rôti de dinde sauce provençale

Saucisse végétale

Gratin dauphinois

Tomme noire

Cocktail de fruits

27

Jeudi

Macédoine de légumes

Boulettes végétales

Semoule BIO à l'huile d'olives

Fromage blanc nature

Fruits de saison

28

Vendredi

Rosette à base de porc

Rillettes de thon

Omelette au fromage

Pâtes au beurre

Faisselle

Abricots BIO