



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 MARS 2024 AU 31 MARS 2024

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

	Du 04 mars au 10 mars	Du 11 mars au 17 mars	Du 18 mars au 24 mars	Du 25 mars au 31 mars
LUNDI	<p>Taboulé</p> <p>Nuggets végétal</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Verchicors BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Sauté de boeuf BIO au paprika</p> <p>Brocolis à la béchamel</p> <p>Saint nectaire</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Ravioli ricotta épinards BIO sauce tomate</p> <p>Verchicors BIO</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Emincé de volaille à la crème label rouge</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Carré du Trièves BIO</p> <p>Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Carottes BIO râpées vinaigrette</p> <p>Sauté de Volaille LABEL ROUGE au jus</p> <p>Ecrasé de pommes de terre BIO du chef</p> <p>Compote de pommes BIO du chef</p>	<p>Dés de fromag</p> <p>Filet de poisson MSC sauce moutarde</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Pomme au four</p>	<p>Céleri râpé frais BIO sauce cocktail</p> <p>Rôti de boeuf paleron (VBF)</p> <p>Blé aux oignons</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de riz BIO</p> <p>Omelette nature</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>
MERCREDI				
JEUDI	<p>Salade verte fraîche</p> <p>Croûtons</p> <p>Filet de poisson sauce corail</p> <p>Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Gâteau à l'ananas du chef</p>	<p>Salade de pâtes BIO</p> <p>Chipolata au jus</p> <p>/Saucisse de volaille</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Carré du Trièves BIO</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Paëlla au poulet Label Rouge (riz paëlla avec fruits de mer)</p> <p>Tomme grise d'Auvergne</p> <p>Crème dessert (ferme du Chambon)</p> <p>Croûtons</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Sauté de veau sauce tomate</p> <p>Flageolets au jus</p> <p>Yaourt de la ferme du Chambon</p> <p>Gâteau du chef</p> <p>Oeufs en chocolat</p>
VENDREDI	<p>Emincé de volaille à la mexicaine</p> <p>Galette tortilla de blé</p> <p>Saint paulin BIO</p> <p>Crème dessert (ferme du Chambon)</p>	<p>Pois chiches et légumes couscous</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Bleu d'Auvergne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Duo de choux BIO</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Brownies du chef</p>	<p>Filet de poisson MSC sauce estragon</p> <p>Coquillettes BIO Fromage râpé</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit BIO de saison</p>

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
- 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 !





Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 01 avr. au 07 avr.

Du 08 avr. au 14 avr.

LUNDI

Férié

Menu

Caravane des cinémas d'Afrique

MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Rigolo au fromage
Petits pois au jus
Crème dessert (ferme du Chambon)



Filet de poisson (sauce aïoli)
et ses légumes en aïoli
Petit suisse **BIO** aromatisé
Muffin au chocolat



MERCREDI

JEUDI

Salade verte **BIO**
Steack haché au jus
Riz **BIO**
Verchicors **BIO**
Compote pomme framboise



Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne
Haricots verts persillés
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef framboise et speculoos



VENDREDI

Terrine de campagne
/Terrine de légumes
Filet de lieu sauce citron
Pommes vapeur
Ananas frais



Velouté de légumes du chef
Penne à la carbonara Fromage râpé
/Penne à la carbonara de volaille Fromage râpé
Carré du Trièves **BIO**
Fruit 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



Ingrédients :

- Epluchures 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 !

