



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 26 MAI 2024

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

Salade de brocolis **BIO**
Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale **BIO** et fromage râpé
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison



Salade composée de maïs **BIO**
Filet de poisson sauce tomate basilic
Julienne de légumes
Yaourt nature **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Tomate à la croque
Pizza au fromage
Fromage blanc nature
Flan vanille

MARDI

Chipolata au jus
/Saucisse de volaille
Lentilles au jus
Saint paulin **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



Salade iceberg et dés de fromage
Oeufs durs à la piperade
Pommes de terre **BIO** vapeur
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Salade de pomme de terre **BIO**
Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne
Haricots verts **BIO** à l'ail
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Coulis de fruits



Rigolo au fromage
Lentilles au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Sauté de boeuf RAV aux petits oignons
Petits pois au jus
Verchicors **BIO**
Crème onctueuse au chocolat



Oeuf dur mayonnaise
Sauté de veau au paprika (français)
Ratatouille du chef
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison



Taboulé
Filet de colin sauce citron
Epinards hachés **BIO** et croûtons
Verchicors **BIO**
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle
Omelette **BIO**
Courgettes persillées
Fromage blanc **BIO**
Eclair à la vanille



Salade coleslaw **BIO**
Cheesburger
Frites
Brownies du chef
Crème anglaise



Salade de pâtes **BIO**
Sauté de boeuf RAV au jus
Courgettes fraîches à la béchamel
Fromage blanc **BIO**
Gâteau au yaourt 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
- 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 27 MAI 2024 AU 23 JUIN 2024 |

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

Salade verte **BIO** et croûtons
Jambon blanc
/Jambon de volaille
Purée aux 3 légumes
Fromage bleu **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



Concombre à la ciboulette
Estouffade de bœuf RAV à la niçoise
Semoule **BIO**
Verchicors **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Pastèque **BIO**
Emincé de volaille sauce safranée (label rouge)
Pommes de terre **BIO** vapeur
Yaourt **BIO** à la vanille



Taboulé **BIO** du chef
Sauté de porc au jus
/Sauté de volaille français au jus
Haricots verts **BIO** à l'ail
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit de saison



MARDI

Radis et beurre
Curry de poisson à l'indienne
Pâtes **BIO** et fromage râpé
Carré du Trièves **BIO**
Fruit de saison



Gaspacho
Œuf dur mayonnaise
Salade composée de pommes de terre
Fromage blanc (ferme du Chambon)



Menu choisi par les enfants

Pastèque
Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco
Verchicors **BIO**
Flan vanille nappé caramel



MERCREDI

Sauté de Veau aux olives
Petits pois au jus
Chanteneige **BIO**
Gâteau du chef aux pommes



Melon
Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne
Pâtes **BIO**
Crème chocolat (ferme du Chambon)
Fromage râpé



Concombre **BIO** à la menthe
Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes)
Riz **BIO**
Saint nectaire
Fruit de saison



Salade verte **BIO**
Thon mayonnaise
Salade niçoise
Fromage blanc **BIO**
Gâteau aux pêches du chef



VENREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle et dés de fromage
Chili sin carne
Riz **BIO**
Yaourt de la ferme du Chambon



Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson sauce tomate basilic
Ratatouille du chef
Camembert **BIO**
Fruit de saison



Carottes **BIO** râpées vinaigrette et dés de fromage
Rôti de Volaille Froid et Ketchup
Salade de pâtes
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Sauté de boeuf **BIO** à la provençale
Coquillettes **BIO** et fromage râpé
Crème onctueuse au chocolat



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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 24 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Steack haché au jus
Semoule **BIO**
Verchicors **BIO**
Compote de pommes du chef



Salade de pépinettes
Filet de colin sauce citron
Salade de haricots verts
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit de saison



MARDI

Salade de pois chiches marocaine
Sauté de volaille label rouge au curry
Ratatouille du chef
Fourme d'Ambert AOP
Fruit **BIO** de saison



Salade verte **BIO**
Sauté de boeuf RAV aux petits oignons
Petits pois **BIO** au jus
Emmental **BIO**
Compote de pommes



MERCREDI

JEUDI

Moquecca de poisson à la brésilienne
Riz **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Ananas frais



Salade de riz **BIO**
Calamar à la romaine
Aubergines et courgettes fraîches provençale
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau du chef framboise et speculoos



VENDREDI

Betteraves en salade
Quenelles **BIO** sauce blanche
Carottes fraîches sautées
Yaourt nature **BIO**
Gâteau au yaourt du chef



Tomate à la croque
Club fromager
Chips
Petit Filou tubes

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 !

