



MENUS '4 SAISONS' | DU 10 MARS 2025 AU 06 AVRIL 2025

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

	Du 10 mars au 16 mars	Du 17 mars au 23 mars	Du 24 mars au 30 mars	Du 31 mars au 06 avr.
LUNDI	<p>Taboulé BIO du chef Crique au cantal Haricots verts persillés Verchicors BIO Fruit de saison</p>	<p>Salade de boulghour BIO Sauté de boeuf BIO au paprika Carottes fraîches BIO persillées Saint nectaire AOP Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw Omelette BIO Petits pois et carottes au jus Verchicors BIO Fruit BIO de saison</p>	<p>Radis beurre Emincé de volaille label rouge à la crème Pommes de terre BIO vapeur Carré du Trièves BIO Fruit BIO de saison</p>
MARDI	<p>Carottes râpées BIO Dés de fromage Colombo de volaille label rouge Purée de pommes de terre BIO Compote de pommes BIO du chef</p>	<p>Radis émincés en salade Filet de poisson sauce moutarde Polenta BIO Yaourt nature BIO</p>	<p>Salade verte BIO Dés de fromage Sauté de Veau aux olives Purée de céleri Camembert BIO Beignet aux pommes</p>	<p>Salade de riz BIO Croq veggie à la tomate Chou fleur BIO béchamel Petit suisse BIO aromatisé</p>
MERCREDI				
JEUDI	<p>Salade verte fraîche et croûtons Filet de poisson sauce corail Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri) Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris) Gâteau à l'ananas du chef</p>	<p>Salade de pâtes BIO Chipolata au jus /Saucisse de volaille Poireaux frais et Pommes de terre béchamel Carré du Trièves BIO Flan vanille nappé caramel BIO</p>	<p>Salade de haricots verts BIO Rôti de dinde à l'italienne Farfalles à la tomate Gâteau aux haricots rouges du chef Fromage râpé</p>	<p>Salade verte fraîche Dés de fromage Boeuf Braisé Légumes frais pot au feu Yaourt BIO à la vanille</p>
			EXPRESSION HARICOT	
VENDREDI	<p>Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Emincé de volaille label rouge à la mexicaine Riz BIO Crème vanille (ferme du Chambon)</p>	<p>Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison</p>	<p>Pizza fraîche au fromage Filet de poisson froid mayonnaise Epinards hachés BIO Fromage blanc nature BIO Local (vrac) Coulis de fruits</p>	<p>Chou blanc BIO mayonnaise Sauté de Porc BIO forestier /Sauté de volaille sauce forestière Coquillettes BIO Cantal AOP Gâteau du chef framboise et speculoos</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 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

LUNDI

Salade de pomme de terre **BIO**
 Blanquette de Veau du chef
 Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
 Yaourt nature **BIO**
 Fruit de saison



Taboulé **BIO** du chef
 Quenelles **BIO** sauce blanche
 Epinards hachés **BIO**
 Emmental **BIO**
 Fruit **BIO** de saison



MARDI

Betteraves **BIO** en salade
 Roulé au fromage
 Petits pois au jus
 Crème caramel (Ferme du Chambon)



Salade iceberg et croûtons
 Accras de Poisson
 Haricots verts **BIO** à l'ail
 Petit suisse **BIO** aromatisé



MERCREDI

JEUDI

Salade verte **BIO** et croûtons
 Poulet label rouge sauce paëlla
 Riz safrané **BIO**
 Verchicors **BIO**
 Purée de pommes abricots **BIO**



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
 Boulettes d'agneau sauce tomate
 Flageolets au jus
 Yaourt de la ferme du Chambon
 Gâteau de Pâques du chef
 Oeufs de Pâques en chocolat



🍪 PAQUES

VENDREDI

Carottes râpées fraîches
 Filet de colin sauce citron
 Purée de patate douce
 Gâteau du chef à la fleur d'oranger
 Crème anglaise



Macédoine vinaigrette
 Steak haché sauce diable
 Penne regate
 Fromage râpé
 Carré du Trièves **BIO**
 Ananas frais



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 !

