



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 05 MAI 2024 |

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 29 avril au 05 mai

LUNDI

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



MARDI

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



MERCREDI

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



JEUDI

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



VENDREDI

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 06 MAI 2024 AU 12 MAI 2024 |

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 06 mai au 12 mai

LUNDI

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



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

VENREDI

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 13 MAI 2024 AU 19 MAI 2024 |

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 13 mai au 19 mai

LUNDI

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

MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENREDI

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



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 20 MAI 2024 AU 26 MAI 2024 |

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENREDI

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 02 JUIN 2024 |

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 27 mai au 02 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



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENREDI

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



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 03 JUIN 2024 AU 09 JUIN 2024 |

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 03 juin au 09 juin

LUNDI

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



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENDREDI

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





MENUS '4 SAISONS' | DU 10 JUIN 2024 AU 16 JUIN 2024 |

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 10 juin au 16 juin

LUNDI

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



MARDI

Menu choisi par les enfants

MERCREDI

JEUDI

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



VENREDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
 et dés de fromages
 Rôti de Volaille Froid et Ketchup
 Salade de pâtes
 Gâteau aux pépites de chocolat 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 17 JUIN 2024 AU 23 JUIN 2024 |

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

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

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENDREDI

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 30 JUIN 2024 |

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 24 juin au 30 juin

LUNDI

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



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENREDI

Betteraves en salade
Quenelles **BIO** sauce blanche
Carottes fraîches sautées
Yaourt nature **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 01 JUILLET 2024 AU 07 JUILLET 2024 |

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 01 juillet au 07 juillet

LUNDI

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



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENREDI

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 !

