



Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

LUNDI

Salade de choux fleurs **BIO**  
Lasagnes au saumon  
Purée de pommes poires **BIO**



FERIE

Salade de boulghour **BIO**  
Filet de poisson sauce ensoleillée  
Carottes **BIO** à la crème  
Verchicors  
Flan vanille nappé caramel **BIO**



Carottes râpées **BIO**  
Filet de poisson MSC sauce moutarde  
Torti **BIO**  
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)  
Coulis de fruits



MARDI

Salade de pommes de terre  
Gratin de céréales et petits légumes (plat complet végétarien)  
Yaourt halloween  
Fruit **BIO** de saison



Salade de perles  
Filet de lieu sauce ciboulette  
Petits pois au jus  
Camembert **BIO**  
Fruit de saison



Sauté de boeuf **BIO** à la provençale  
Semoule **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison



Salade iceberg  
et croûtons  
Quenelles **BIO** sauce blanche  
Brocolis **BIO** persillés  
Camembert **BIO**  
Crème caramel (Ferme du Chambon)



MERCREDI

Potage parmentier  
Jambon blanc  
/Jambon de volaille  
Haricots verts **BIO** persillés  
Carré du Trièves **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Macédoine mayonnaise  
Lasagnes de légumes  
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)  
Beignet au chocolat



Velouté de légumes du chef  
Jambon blanc  
/Jambon de volaille  
Gratin de crozets au fromage à tartiflette  
Fromage blanc **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Paleron de boeuf VBF sauce tomate  
Purée de courges  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau du chef à la fleur d'oranger



VENDREDI

Salade verte **BIO**  
Dés de fromage  
Filet de colin sauce citron  
Riz **BIO**  
Gâteau du chef framboise et speculoos



Salade coleslaw  
Sauté de Bœuf façon Bourguignon  
Aligot  
Brique de vache  
Fruit **BIO** de saison



Menu « en avoir gros sur la patate »



Salade de riz **BIO**  
Omelette nature  
Epinards hachés **BIO**  
Saint nectaire AOP  
Gâteau au chocolat du chef



Pâté de volaille  
/Terrine de campagne \*  
/Pâté de volaille  
Blanquette de poisson  
Pommes vapeur  
Livrot AOP  
Fruit **BIO** 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 !





Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Salade verte **BIO**  
et Dés de fromage  
Rôti de porc aux herbes  
/Rôti de volaille aux herbes  
Semoule **BIO** safranée  
Fromage blanc **BIO**  
Dés de fromage



Salade de haricots verts **BIO**  
et Dés de fromage  
Sauté de Porc **BIO** forestier  
/Sauté de volaille sauce forestière  
Ecrasé de pommes de terre **BIO** du chef  
Compote de pommes **BIO** du chef



Filet de poisson sauce julienne  
Purée de potimarron frais  
Comté AOP  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de pépinettes  
Sauté de bœuf au paprika  
Epinards hachés **BIO**  
Chanteneige **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Salade de riz **BIO**  
Filet de colin sauce citron  
Carottes **BIO** persillées  
Verchicors **BIO**  
Crème onctueuse au chocolat



Carottes râpées **BIO** au citron  
Tajine de boeuf  
Semoule **BIO**  
Fromage blanc **BIO**  
Coulis de fruits



MERCREDI

JEUDI

Filet de colin sauce crème  
Poêlée de légumes frais **BIO** (carottes, navets)  
Cantal AOP  
Gâteau à l'ananas du chef  
Crème anglaise



Chou blanc **BIO** mayonnaise  
Emincé de volaille Label Rouge au jus  
Purée aux 3 légumes  
Tomme blanche  
Gâteau noix de coco du chef



Salade mexicaine  
Moussaka  
Edam **BIO**  
Chou vanille



VENDREDI

Velouté de légumes du chef  
Chili sin carne  
Riz **BIO**  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit de saison



Velouté de courges  
Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale  
**BIO**  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit de saison



Salade de boulghour **BIO**  
Oeufs **BIO** à la béchamel  
Epinards hachés **BIO**  
Cantal **BIO**  
Fruit de saison



RECETTE ANTI-GASP'I'

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 !

