



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

**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 !

