

MENUS '4 SAISONS' | DU 3 NOVEMBRE 2025 AU 30 NOVEMBRE 2025 |

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 03 nov. au 09 nov.

Du 10 nov. au 16 nov.

Du 17 nov. au 23 nov.

Du 24 nov. au 30 nov.

LUNDI

Salade de choux fleurs BIO  
Lasagnes au saumon  
Vache qui rit BIO  
Compote de poire



Taboulé BIO  
Filet de poisson meunière  
Poêlée de légumes BIO  
Camembert BIO  
Fruit



Salade de boulghour BIO  
Calamars à la romaine  
Carottes BIO à la crème BIO  
Brie BIO  
Flan vanille nappé caramel BIO



Céleri râpé frais BIO rémoulade  
Sauté de volaille à la dijonnaise (local)  
Haricots blanc à la tomate  
Fromage blanc nature BIO Local (vrac)



MARDI

Betteraves BIO en salade  
Hachis de lentilles HVE et patate douce  
Yaourt aromatisé noix de coco (ferme Désiris)  
Fruit



11 novembre ferié

FÉRIÉ

Emincé de volaille basquaise (français)  
Sémoule BIO  
Saint nectaire AOP  
Fruit



Coleslaw BIO du chef  
Tarte au fromage fraîche  
Brocolis BIO persillés  
Camembert BIO  
Crème caramel (Ferme du Chambon)



MERCREDI

Maïs BIO en salade  
Rôti de porc à la moutarde  
Rôti de volaille à la moutarde  
Haricots verts BIO persillés  
Fruits BIO de saison



Salade coleslaw  
Sauté de bœuf façon bourguignon  
Sémoule BIO  
Chanteneige BIO  
Crème dessert BIO



Velouté de légumes du chef  
Jambon blanc  
Jambon de volaille  
Gratin de crozets au fromage à tartiflette  
Fruits BIO de saison



Carottes râpées BIO  
Tajine de bœuf  
Purée de courges  
Yaourt nature BIO  
Gâteau du chef à la fleur d'oranger



JEUDI

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



Macédoine Mayonnaise  
Ravioli aux légumes  
Yaourt nature BIO Local (vrac)  
Coulis de fruits



Carottes râpées et coriande  
Curry de légumes doux (lait de coco, patate douce, carotte, pois chiches)  
Riz BIO du plat complet  
Yaourt nature BIO  
Gâteau noix de coco du chef



Blanquette de poisson  
Pâtes BIO  
Livarot AOP  
Fruits BIO de saison  
Fromage râpé



VENDREDI

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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



Ingédients :

- 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 1 DÉCEMBRE 2025 AU 21 DÉCEMBRE 2025 |

### Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 01 déc. au 07 déc.

Du 08 déc. au 14 déc.

Du 15 déc. au 21 déc.

LUNDI

Salade verte **BIO**  
Rôti de porc aux herbes  
Rôti de volaille aux herbes  
Sémoule **BIO**  
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)  
Dés de fromage



Salade de haricots verts **BIO**  
Sauté de porc **BIO** au jus  
Sauté de volaille sauce safranée (français)  
Purée de pommes de terre **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef  
Dés de fromage



Salade de choux fleurs **BIO**  
Brandade de poisson du chef  
Tomme du Trièves **BIO**  
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Salade de pomme de terre **BIO**  
Sauté de boeuf au paprika  
Epinards hachés **BIO**  
Chanteneige **BIO**  
Fruits **BIO** de saison



Salade de riz **BIO**  
Filet de colin sauce citron  
Carottes fraîches **BIO** persillées  
Carré du Trièves **BIO**  
Crème onctueuse au chocolat



Salade de boulghour **BIO**  
Oeufs **BIO** à la béchamel  
Epinards hachés **BIO**  
Camembert **BIO**  
Compote de pommes **BIO** du chef



MERCREDI

Filet de colin sauce crème  
Gratin de pommes de terre **BIO**  
Cantal  
Fruit



Chou blanc **BIO** mayonnaise  
Emincé de poulet au jus  
Purée aux 3 légumes  
Tomme blanche  
Gâteau du chef aux myrtilles



Salade mexicaine  
Moussaka  
Edam **BIO**  
Chou vanille

JEUDI

Betteraves en salade  
Chili sin carne Riz **BIO**  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Cake au Daim du chef



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



Carottes râpées **BIO**  
Sauté de bœuf au jus  
Coquillettes **BIO**  
Fruit  
Fromage râpé



VENDREDI

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

#### 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



#### Ingédients :

- 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 !

