

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 férié

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

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

FÉRIÉ

MERCREDI

JEUDI

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
Semoule **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 boeuf
Purée de courges
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef à la fleur d'oranger

CROZIFLETTE

VENDREDI

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

FÊTE DES LANTERNES

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 :

- Épluchures 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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
Semoule **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

JEUDI

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

VENREDI

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 boeuf au jus
Coquillettes **BIO**
Fruit
Fromage râpé

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS