



Menu Chaponnay - Déjeuner

Du 06 nov. au 12 nov.

Du 13 nov. au 19 nov.

Du 20 nov. au 26 nov.

Du 27 nov. au 03 déc.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade ou salade de choux fleur vinaigrette
Lasagnes bolognaise
//Lasagnes de légumes
Verchicors ou Pt'tit Cottentin Nature
Cocktailde fruit 5/1 ou compote de pommes

Carottes râpées vinaigrette ou fenouil sauce tartare
Merguez à l'orientale
//Pois chiches et légumes couscous
Semoule **BIO**
Saint nectaire AOP local ou Emmental
Fruit **BIO** de saison ou compote de poires

Salade de boulghour **BIO** ou salade de lentilles aux échalotes
Calamar à la romaine
Carottes **BIO** à la crème
Verchicors ou vache qui rit
Flan chocolat ou crème au caramel

Terrine de campagne ou oeuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet au jus
//Filet de lieu sauce ciboulette
Semoule
Petit suisse sucré ou petit suisse aromatisé
Fruit ou fruit **BIO**

MARDI

Oeuf dur mayonnaise ou terrine de légumes
Pavé fromager
Purée de courges
Fromage blanc nature Bio local (vrac) ou yaourt nature sucré
Fruit ou fruit **BIO**

Salade de perles local ou salade de haricots blancs
Filet de poisson meunière
Haricots beurre persillés
Camembert **BIO** ou fromage frais fondu Croclait
Ananas au sirop ou crème dessert **BIO**

Salade de haricots verts **BIO** ou pamplemousse rosé
Sauté de volaille à la crème
//Tortillas pomme de terre et oignons
Polenta **BIO**
Edam ou tartare ail et fines herbes
Fruit **BIO** ou fruit

Salade iceberg ou potage velouté de courges
Quenelles sauce blanche

Poireaux frais et Pommes de terre béchamel
Samos ou camembert **BIO**
Crème chocolat (ferme du Chambon) ou crème vanille

MERCREDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Sauté de volaille sauce au curry
//Filet de colin sauce curry
Coquillettes **BIO**
Mimolette
Flan chocolat

Salade verte fraîche
Sauté de porc aux olives
Omelette **BIO**
/
Blé
Gouda
Compote de pommes **BIO**

Betteraves **BIO** en salade
Filet de colin sauce oseille
Riz aux petits pois
Emmental
Barre bretonne

Friand au fromage
Cannelonis à la tomate
//Capelletti au saumon sauce crème
Petite tomme **BIO** du Trièves
Fruit **BIO** de saison

JEUDI

Salade de pommes de terre ou taboulé du chef
Rôti de porc au jus
//Oeufs durs **BIO** piperade
Haricots verts **BIO** persillés
Bûchette mélangée ou fromage fondu de brebis
Compote pomme abricot ou pommes coing

Cœurs de palmier vinaigrette ou potage velouté maison de légumes
Paupiette de veau au jus
Filet de lieu sauce ciboulette
Chou fleur béchamel **BIO**
Yaourt nature **BIO** Local (vrac) ou yaourt aromatisé
Beignet au chocolat

Salade verte **BIO** ou potage velouté maison de légumes
Tartiflette
//Galette végétale tomate mozzarella
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette
Yaourt aromatisé ou petit suisse sucré
Compote de pommes ou cocktail de fruits

Céleri râpé frais rémoulade ou fenouil sauce tartare
Sauté de boeuf aux 4 épices
//Nuggets végétal

Poêlée de légumes frais **BIO** (carottes, navets)
Yaourt nature **BIO** ou petit suisse aromatisé
Gâteau du chef aux pommes ou barre bretonne

VENDREDI

Salade verte fraîche ou saucisson à l'ail et cornichons
Filet de colin sauce citron
Riz **BIO**
Gâteau du chef framboise et speculoos

Salade coleslaw ou salade iceberg
Mac and cheese Cheddar
Mimolette ou vache picon
crème vanille ou flan vanille nappé caramel

Salade de riz **BIO** ou mousse de canard (contient du porc)
Omelette nature
Epinards hachés **BIO**
Petit suisse aromatisé ou yaourt aromatisé
Pêches au sirop

Macédoine mayonnaise ou salade d'endives sauce tartare
Blanquette de poisson
Pommes vapeur
Gouda ou cantal AOP
Pêches au sirop ou purée pomme fraise sans sucre

LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries





Menu Chaponnay - Déjeuner

Du 04 déc. au 10 déc.

Du 11 déc. au 17 déc.

Du 18 déc. au 24 déc.

LUNDI

Salade verte BIO ou salade haricots beurre
Boulettes d'agneau au jus
//Filet de poisson sauce tomate basilic
Flageolets au jus
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac) ou yaourt velouté fruits mixé
Fruit ou fruit BIO

Rillettes de thon ou pamplemousse rosé
Chipolatas au jus
//Calamars à la romaine
Potatoes
Tartare ail et fines herbes ou Saint Paulin BIO
Gâteau de semoule nappé caramel ou entremet au chocolat

Salade de haricots verts BIO ou salade sachet 500g
Brandade de poisson du chef
Chanteneige **BIO** ou **Cantal AOP**
Fruit **BIO** ou fruit

MARDI

Salade de riz BIO ou salade de lentilles aux échalotes
Cordon bleu de volaille
//*Boulettes de blé façon thaï*
Poêlée de légume
Chanteneige **BIO** ou bûche du pilat (local)
Compote de pommes ou pommes bananes

Taboulé **ou maïs en salade**
Filet de colin sauce citron
Brocolis à la béchamel
Chou fleur béchamel **BIO**
Coulommiers ou fromage les fripons
Compote de pommes **ou ananas au sirop**

Potage crecy ou œuf dur mayonnaise
Boulettes de boeuf au jus
Boulette de lentilles BIO sauce curry //
Semoule **BIO**
Samos ou coulommiers
Pêches au sirop ou cocktail de fruits sans sucre

MERCREDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Sauté de volaille sauce forestière
//*Filet de lieu sauce ciboulette*
Sauté de volaille sauce forestière
Riz créole
Emmental **BIO**
Flan chocolat

Chiffonade de rosette
//*Terrine de poisson*
Sauté de bœuf façon bourguignon
//*Quenelles sauce blanche*
Boulghour **BIO**
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
Fruit de saison

Salade verte fraîche
Filet de poisson meunière
Haricots verts **BIO** persillés
Yaourt nature **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

JEUDI

Coleslaw **BIO** du chef ou pamplemousse rosé
Filet de colin sauce crème
Gratin de pommes de terre façon Dauphinois
Petite tomme **BIO** du Trièves ou Edam
Ile flottante ou crème dessert praliné

Crêpe au fromage
Emincé de volaille au jus
//Filet de poisson MSC sauce estragon
Carottes **BIO** persillées
Tomme blanche ou Saint Nectaire AOP local
Flan vanille ou chocolat

Menu de Noël

VENDREDI

Velouté de courges ou salade de choux fleurs vinaigrette
Lasagnes de légumes
Yaourt velouté fruits mixé
Donuts

Velouté de légumes du chef ou salade de brocolis
Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale **BIO**
Yaourt aromatisé **BIO** ou petit suisse sucré
Fruit ou compote pomme framboise

Salade de pommes de terre ou salade de pâtes
Crêpe au fromage
Epinards hachés **BIO**
Edam ou Saint Paulin BIO
Compote de pommes

LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries

