

TRAME DE MENU : 01-MENU SCOLAIRE 4C



Cycle du LUNDI 06/10/2025 AU DIMANCHE - Semaine 1

LUNDI 06/10/2025 DEJEUNER	MARDI 07/10/2025 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 09/10/2025 DEJEUNER	VENDREDI 10/10/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Cordon bleu	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc au caramel		Haricots verts vinaigrette en salade	Filet de lieu à l'huile d'olive et jus de citron		
Purée de patates douces	Riz pilaf		VG- Lasagnes butternut ricotta	Epinards à la crème		
Carré croc lait frais x1			Yaourt arôme fraise de la ferme des Ayguees	Fromage blanc et sucre		
Flan saveur chocolat	Kiwi x1			Gâteau moelleux aux mirabelles		

- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la «boucherie DUGAND» situé à ST Victor

- Toutes nos volailles françaises viennent des «Fermiers de l'Ardèche» (Félines)

- 100 % de nos viandes sont françaises

- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO

- Tous nos cakes sont fait maison

- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Ayguées» à Burdignes

- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay

- 21 % de produits labellisés

- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)

Cycle du LUNDI 13/10/2025 AU DIMANCHE - Semaine 2

LUNDI 13/10/2025 DEJEUNER	MARDI 14/10/2025 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 16/10/2025 DEJEUNER	VENDREDI 17/10/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Steak haché de veau aux échalotes	Céleri râpé vinaigrette persillée		Rosette et condiments			
			Sauté de poulet au romarin			
Haricots beurre persillés	Parmentier de poisson			Tortis sauce lentille tomate - pc		
Emmental			Gratin de chou fleur béchamel	Yaourt bicouche myrtille de la ferme des Aiguees		
Poire	Pomme au four		Prunes jaunes	Tarte fine aux pommes		



- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la «boucherie DUGAND» situé à ST Victor



- Toutes nos volailles françaises viennent des «Fermiers de l'Ardèche» (Félines)



- 100 % de nos viandes sont françaises



- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO



- Tous nos cakes sont fait maison



- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Aiguées» à Burdigues

- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay



- 21 % de produits labellisés

- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)

Cycle du LUNDI 03/11/2025 AU DIMANCHE - Semaine 5

LUNDI 03/11/2025 DEJEUNER	MARDI 04/11/2025 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 06/11/2025 DEJEUNER	VENDREDI 07/11/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
	Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette			Salade Iceberg 40 g et vinaigrette		
Pâtes tortis sauce bolognaise et fromage râpé pc	Sauté de porc au jus de la boucherie Dugand		Oeuf brouillé	Fisch n chips		
	Carottes à l'étouffée		Gratin aux dés de butternut	Fondue de poireaux		
Comté AOP			Yaourt aromatisé			
Crème dessert chocolat da la ferme des Ayguées	Clafoutis aux poires		Banane	Compote de poire		



- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la «boucherie DUGAND» situé à ST Victor



- Toutes nos volailles françaises viennent des «Fermiers de l'Ardèche» (Félines)



- 100 % de nos viandes sont françaises



- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO



- Tous nos cakes sont fait maison



- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Ayguées» à Burdignes



- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay



- 21 % de produits labellisés



- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)