



MENUS '4 SAISONS' | DU 05 MAI 2025 AU 01 JUIN 2025 |

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

Du 26 mai au 01 juin

LUNDI

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette  
Lasagnes de légumes  
Cantal AOP  
Compote de Pommes **BIO**



Chou blanc **BIO** mayonnaise  
Cappelletti ricotta épinards sauce crème  
Fromage râpé  
Yaourt nature **BIO**  
Fruits **BIO** de saison



Salade de perles  
Oeufs durs béchamel  
Epinards hachés à la crème  
Croûtons  
Livarot AOP  
Crème dessert **BIO**



Concombres frais à la ciboulette  
Filet de poisson sauce tomate basilic  
Haricots verts **BIO** persillés  
Pont L'Eveque AOP  
Beignet aux pommes



MARDI

Roulé au fromage  
Petits pois au jus  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruits **BIO** de saison



Salade iceberg  
Dés de fromage  
Rôti de porc au jus  
/Jambon de volaille  
Purée de pommes de terre **BIO**  
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Salade verte **BIO**  
Dés de fromage  
Filet de poisson sauce ensoleillée  
Semoule **BIO**  
Fromage blanc (ferme du Chambon)  
Coulis de fruits



Salade de lentilles **BIO**  
Crique au cantal  
Piperade  
Yaourt nature **BIO**  
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Férié

Salade de pâtes **BIO**  
Sauté de boeuf **BIO** aux épices  
Ratatouille du chef  
Carré du Trièves **BIO**  
Gâteau du chef au yaourt



Salade de pomme de terre **BIO**  
Sauté de veau au paprika (français)  
Courgettes fraîches à la béchamel  
Cantal AOP  
Fruit de saison



Férié

VENDREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Omelette **BIO**  
Poêlée de courgettes fraîches et pommes de terre  
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)  
Eclair à la vanille



Terrine de campagne \* cornichons  
/Pâté de volaille cornichons  
Filet de colin sauce curry  
Riz **BIO**  
Yaourt **BIO** à la vanille  
Fruit de saison



Coleslaw **BIO** du chef  
Cheesburger  
Frites  
Ketchup  
Crème anglaise  
Brownies du chef



Pont

AMERICAIN

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

Du 23 juin au 29 juin

LUNDI

Carottes râpées **BIOR**  
Raisins secs  
Brandade de poisson  
Yaourt **BIO** à la vanille  
Fruit de saison



Férialé

Pastèque **BIO**  
Pavé fromager  
Coquillettes **BIO**  
Fromage râpé  
Flan vanille nappé caramel **BIO**



Taboulé **BIO** du chef  
Sauté de porc au jus  
/Estouffade de boeuf à la niçoise  
Petits pois et carottes au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit de saison



MARDI

Pastèque  
Steak haché au jus  
Pommes paillason  
Carré du Trièves **BIO**



Gaspacho  
Tarte au fromage fraîche  
Salade composée de pommes de terre  
Fromage blanc (ferme du Chambon)



Salade verte **BIO**  
Croûtons  
Sauté de bœuf au jus  
Aubergines fraîches et pommes de terre provençale  
Carré du Trièves **BIO**  
Fruits **BIO** de saison



Pastèque  
Dahl de lentilles **BIO** et pois carrés **BIO**  
carottes et crèmes de coco  
Verchicors **BIO**  
Tarte au flan



MERCREDI

JEUDI

Taboulé d'épeautre **BIO** du chef  
Calamars à la romaine  
Brocolis **BIO** persillés  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Cake au Daim du chef



Melon jaune  
Blanquette de volaille  
Semoule **BIO**  
Chanteneige **BIO**  
Crème chocolat (ferme du Chambon)



Radis en rémoulade  
Filet de colin sauce citron  
Riz **BIO**  
Saint nectaire AOP  
Fruit de saison



Salade verte fraîche  
Thon mayonnaise  
Pommes de terre en salade  
Emmental **BIO**  
Flan vanille nappé caramel



VENDREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Chili sin carne  
Riz **BIO**  
Cantal AOP  
Fruits **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef  
Filet de poisson sauce tomate basilic  
Ratatouille du chef  
Brie **BIO**  
Fruit de saison



Carottes râpées **BIO**  
Dés de fromage  
Rôti de volaille froid (français)  
Salade de pâtes  
Gâteau du chef aux pépites de chocolat



Concombre vinaigrette  
Dés de fromage  
Sauté de bœuf **BIO** à la provençale  
Semoule **BIO**  
Clafoutis du chef aux cerises



EXPRESSION CERISE

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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Radis beurre  
Moules à la crème  
Riz **BIO**  
Carré du Trièves **BIO**  
Compote



MARDI

Salade de pomme de terre **BIO**  
Sauté de volaille label rouge au curry  
Haricots verts  
Cantal AOP  
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Betteraves en salade  
Quenelles **BIO** sauce blanche  
Carottes fraîches **BIO** persillées  
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)  
Palmiers



VENDREDI

Pique-nique de fin d'année

VACANCES

## 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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*

