



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

	Du 01 sept. au 07 sept.	Du 08 sept. au 14 sept.	Du 15 sept. au 21 sept.	Du 22 sept. au 28 sept.
LUNDI	Tortillas et rillettes de thon Sirop de grenadine Steak haché au jus Pommes noisettes et ketchup Brie BIO Fruit de saison RENTREE	Carottes râpées BIO Goulash Hongroise Pommes de terre BIO persillées Yaourt de la ferme du Chambon Compote de poires du chef	Taboulé BIO du chef Sauté de Porc BIO forestier Curry de volaille à l'indienne (label rouge) Brocolis à la béchamel Crème dessert BIO	Carottes râpées BIO Filet de lieu sauce ciboulette Coquillettes BIO Yaourt nature BIO Local (vrac) Coulis de fruits
MARDI	Concombre vinaigrette Tajine de poisson Semoule BIO safranée Tomme du Trièves Crème dessert BIO	Salade de pois chiches BIO à la marocaine Croq veggie à la tomate Ratatouille du chef Cantal AOP Fruits BIO de saison	Salade de pâtes BIO Filet de poisson MSC sauce pesto Poêlée de courgettes fraîches persillées Emmental BIO Fruits BIO de saison	Quenelles BIO sauce blanche Epinards hachés à la crème Cantal AOP Fruit de saison Croûtons
MERCREDI				
JEUDI	Pastèque Sauté de bœuf au jus Coquillettes BIO Yaourt nature Fromage râpé	Betteraves BIO en salade Sauté de Porc Marengo (français) Emincé de volaille basquaise Boulghour BIO Saint nectaire AOP Fruit de saison	Duo de céleri BIO et carottes BIO rémoulade Parmentier végétal Saint paulin BIO Raisin	Salade de lentilles BIO Rôti de porc aux herbes Rôti de volaille aux herbes Ratatouille du chef Carré du Trièves BIO Fruits BIO de saison
VENDREDI	Salade de haricots verts BIO Tarte chèvre tomate fraîche Poêlée de courgettes fraîches persillées Emmental BIO Fruits BIO de saison	Tomates fraîches BIO rondelle Calamars à la romaine Poêlée de légumes BIO Billes de Mozzarella Gâteau noix de coco du chef Coulis de fruits	Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron) La mole poblano (volaille en sauce) français Riz BIO Fromage blanc nature BIO Local (vrac) Le pastel de tres leche	Concombre vinaigrette Sauté de boeuf au paprika Semoule BIO Yaourt aromatisé Gâteau du chef aux pépites de chocolat

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 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu scolaire Sainte Foy les Lyon

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Filet de poisson sauce ensoleillée
Pommes de terre **BIO** vapeur
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Taboulé **BIO** du chef
Rôti de volaille au romarin
Petits pois au jus
Petit suisse aromatisé



Carottes râpées et son aliment mystère
Curry de poisson à l'indienne
Boulghour **BIO** aux petits légumes
Chanteneige **BIO**
Compote incognipots HVE



SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Sauté de volaille au curry
Carottes **BIO** persillées
Fourme d'Ambert AOP
Fruit de saison



Salade verte
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Poêlée bretonne **BIO** (Chou fleur, brocolis)
Livarot AOP
Compote pomme abricot
Croûtons



Salade de lentilles et son aliment mystère
Boulette d'agneau et son aliment mystère
Ratatouille **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruits **BIO** de saison



SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

JEUDI

Velouté de potiron du chef
Macaronis à la carbonara végétale **BIO**
Yaourt nature
Fruit de saison



Tomates en salade
Filet de lieu sauce citron
Gratin de courgettes fraîches **BIO**
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
Gâteau du chef au yaourt



Sauté de bœuf au jus
Poêlée de légumes **BIO**
Yaourt mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère



SEMAINE DU GOÛT

VENDREDI

Chou blanc **BIO** mayonnaise
Steack Haché VBF sauce Forestière
Riz **BIO**
Saint nectaire AOP
Compote de pommes **BIO** du chef



Rôti de boeuf paleron (VBF)
Pâtes **BIO**
Petite tomme **BIO** du Trièves
Fruits **BIO** de saison
Fromage râpé



Potage de légumes et son aliment mystère
Gratin de pâtes béchamel mystère du chef
Pont L'Eveque AOP
Crème dessert **BIO**



SEMAINE DU GOÛT

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



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS