



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

