



MENUS '4 SAISONS' | DU 06 NOVEMBRE 2023 AU 24 DÉCEMBRE 2023 |

Groupement de communes de Tulette - Menu scolaire

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
Lasagnes bolognaise
Vache qui rit **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées vinaigrette
Boulette de lentilles **BIO** sauce curry
Semoule **BIO**
Saint nectaire
Fruit **BIO** de saison



Salade de boulghour **BIO**
Calamar à la romaine
Carottes **BIO** à la crème **BIO**
Verchicors
Flan chocolat



Terrine de campagne *
Aiguillettes de poulet au jus
Boulghour **BIO** aux petits légumes
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)
Fruit de saison
Cornichons



MARDI

Oeuf dur mayonnaise
Quenelles **BIO** en Gratin
Carottes **BIO** persillées
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Salade de pomme de terre **BIO**
Filet de poisson meunière
Petits pois au jus
Camembert **BIO**
Fruit de saison



Salade de haricots verts **BIO**
Sauté de volaille à la crème
Lentilles au jus
Petite tomme **BIO** du Trièves
Fruit de saison



Salade iceberg
Quenelles sauce blanche
Poireaux frais et Pommes de terre
béchamel
Camembert **BIO**
Crème chocolat (ferme du Chambon)



MERCREDI

JEUDI

Salade de pommes de terre
Jambon blanc
Haricots verts **BIO** persillés
Bûchette mélangée
Compote pomme abricot



Macédoine mayonnaise
Paupiette de veau au jus
Chou fleur béchamel **BIO**
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
Mini beignet au chocolat



Salade verte **BIO**
Tartiflette
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
Compote de pommes



Céleri râpé frais rémoulade
Sauté de boeuf **BIO** aux épices
Poêlée de légumes frais **BIO** (carottes, navets)
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef aux pommes



VENDREDI

Salade verte fraîche
Filet de colin sauce citron
Riz **BIO**
Fromage blanc nature
Gâteau du chef framboise et speculoos



Salade coleslaw
Mac and cheese
Cheddar
Milk shake du chef



Taboulé
Omelette nature
Epinards hachés **BIO**
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées vinaigrette
Blanquette de poisson
Ecrasé de pommes de terre **BIO** du chef
Gouda
Fruit **BIO** de saison



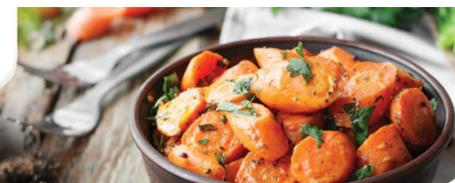
La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



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





MENUS '4 SAISONS' | DU 06 NOVEMBRE 2023 AU 24 DÉCEMBRE 2023 |

Groupement de communes de Tulette - Menu scolaire

Du 04 déc. au 10 déc.

Du 11 déc. au 17 déc.

Du 18 déc. au 24 déc.

LUNDI

Salade verte **BIO**
Boulettes d'agneau au jus
Flageolets au jus
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)
Fruit de saison



Betteraves **BIO** en salade
Chipolatas au jus
Potatoes
Tartare ail et fines herbes
Crème onctueuse au chocolat



Macédoine mayonnaise
Brandade de poisson du chef
Chanteneige **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de pépinettes
Saucisse de volaille **BIO** au jus
Carottes **BIO** persillées
Chanteneige **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé **BIO**
Filet de colin sauce citron
Brocolis à la béchamel
Verchicors **BIO**
Compote de pommes coings



Carottes râpées **BIO** au citron
Boulettes de bœuf au jus
Semoule **BIO**
Camembert **BIO**
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Coleslaw **BIO** du chef
Filet de colin sauce crème
Gratin de pommes de terre façon Dauphinois
Petite tomme **BIO** du Trièves
Ile flottante



Salade de pâtes
Emincé de volaille au jus
Poêlée de légumes **BIO**
Tomme blanche
Flan vanille



Menu de Noël

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
Lasagnes de légumes
Yaourt de la ferme du Chambon
Donuts



Salade de haricots beurre
Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale
Yaourt aromatisé **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Salade de boulghour **BIO**
Crêpe au fromage
Epinards hachés **BIO**
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

