



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Menu Séigny STD - Déjeuner

Du 02 janvier au 08 janvier

LUNDI

MARDI

Carottes râpées vinaigrette
Paupiette de veau au jus
Pommes de terre rissolées
Vache qui rit **BIO**
Compote de poires du chef



MERCREDI

Céleri rémoulade
Emincé de volaille LR au paprika
Fondue de poireaux
Emmental **BIO**
Compote de pomme framboise



JEUDI

Salade de lentilles aux échalotes
Omelette nature
Petits pois à la tomate
Camembert **BIO**
Fruit de saison



VENDREDI

Salade verte fraîche
Boulettes de boeuf sauce marenego
Blé aux petits légumes
Yaourt **BIO** de Minzier
Galette des Rois



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO
Produit de la ferme
Certification
environnementale





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Menu Séigny STD - Déjeuner

Du 09 janvier au 15 janvier

LUNDI

Boulghour en salade
Filet de colin meunière
Carottes **BIO** persillées
Bûchette mélangée
Flan chocolat



MARDI

Salade de pâtes **BIO**
Pané de sarrasin lentilles aux poireaux
Ecrasé de butternut
Tomme des Pyrénées
Fruit de saison



MERCREDI

Céleri rémoulade
Rôti de Veau Farci
Riz créole **BIO**
Tomme des Pyrénées
Gâteau du chef à la banane



JEUDI

Salade verte fraîche
Croziflette*
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



VENDREDI

Pizza au fromage
Emincé de Volaille sauce Forestière
Gratin de chou fleur et pomme de terre
Fromage blanc nature
Fruit de saison



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO
Produit de la ferme
Certification
environnementale





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Menu Ségny STD - Déjeuner

Du 16 janvier au 22 janvier

LUNDI

Salade de riz
Nuggets de Poisson et citron
Haricots verts **BIO** persillés
Meule fermière des Bauges
Fruit de saison



MARDI

Chou rouge frais **BIO** vinaigrette
Sauté de boeuf bourguignon
Semoule dorée
Tomme grise d'Auvergne
Flan vanille nappé caramel



MERCREDI

Terrine de campagne cornichons salade verte
Filet de lieu sauce ciboulette
Gratin de courges
Carré du Trièves
Fruit de saison



JEUDI

Salade verte fraîche
Assortiment de Charcuterie *
Pommes vapeur et fromage à raclette
Compote **BIO**



VENDREDI

Friand au fromage
Curry de lentilles
Brique de vache **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO
Produit de la ferme
Certification
environnementale





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Menu Ségny STD - Déjeuner

Du 23 janvier au 29 janvier

LUNDI

Carottes râpées fraîches
Steak haché sauce diable
Pommes de terre sautées
Tomme du Trièves
Compote de pommes coings



MARDI

Velouté de légumes du chef
Lasagnes au saumon
Bûche du pilat
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Salade iceberg
Filet de hoki à la mexicaine
Pennes
Brie **BIO**
Gâteau maison aux brisures d'oréo



JEUDI

Salade de maïs **BIO** au curry
Tortillas pomme de terre et oignons
Carottes sautées au cumin du chef
Comté de la GAEC du rocher
Ile flottante



VENDREDI

Taboulé
Sauté de volaille au camembert
Gratin de courges et pommes de terre
Yaourt **BIO** de Minzier
Fruit de saison



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO
Produit de la ferme
Certification
environnementale





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Menu Ségny STD - Déjeuner

Du 30 janvier au 05 février

LUNDI

Oeuf dur mayonnaise
Ragoût de poisson à la gitane
Purée de pommes de terre
Camembert **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Salade coleslaw
Sauté de bœuf sauce paprika
Pommes vapeur et sauce ciboulette
Fromage blanc nature
Compote **BIO**



MERCREDI

Salade Tango (riz, haricots rouges, poivrons)
Sauté de volaille aux olives
Choux fleurs persillés
Brique de vache **BIO**
Fruit de saison



JEUDI

Salade chinoise (chou blanc, soja, tomate)
Sauté de porc IGP sauce soja et miel
Riz cantonnais aux petits pois
Petit suisse **BIO** aromatisé
Rocher au coco



VENDREDI

Potage dubarry
Crêpe au fromage
Epinards **BIO** à la béchamel
Yaourt nature
Crêpe Fourrée au Chocolat



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO
Produit de la ferme
Certification
environnementale

