

MENU '4 SAISONS' DU 05 novembre 2018 AU 21 décembre 2018
Menus scolaires

SEMAINE DU 05 novembre AU 09 novembre			SEMAINE DU 12 novembre AU 16 novembre			SEMAINE DU 19 novembre AU 23 novembre			SEMAINE DU 26 novembre AU 30 novembre		
Lundi	Salade de lentilles vinaigrette Sauté de dinde au jus * Omelette Poêlée multicolore (PDT, carotte, courgette, tomate) Abondance Flan vanillé nappé caramel	●	Salade de pommes de terre Galette végétale et sa sauce Purée de courges Fromage blanc nature Fruit de saison	●	Tarte au fromage Filet de poisson pané et citron Gratin de blettes et pommes de terre Petit-suisse sucré Fruit de saison	●	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Brandade de poisson du chef Mimolette Fruit de saison	●			
Mardi	Pizza au fromage Maison Filet de Poisson pané et citron Purée de butternut Yaourt nature Fruit de saison	●	Velouté du chef poireau pomme de terre Merlu sauce oseille Riz créole Camembert Poires au sirop Carottes râpées Sauce carbonara porc * ou au poisson Macaronis Fromage râpé Ile flottante	●	Salade de Coquillettes d'Alpina Savoie Quenelles sauce béchamel Carottes persillées Fromage râpé Fruit de saison Macédoine vinaigrette maison Boulettes de bœuf sauce orientale * Nuggets de poisson Riz	●	Salade de riz Nuggets de pois chiche Gratin de chou-fleur Bleu Crème dessert au chocolat	●			
Mercredi	Velouté Dubarry du chef Poulet rôti * Nugget végétal Pommes de terre rissolées Petit-suisse aromatisé Fruit de saison Salade verte et maïs Quenelles béchamel Epinards hachés et croûtons Gouda Crème dessert au chocolat	●	Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf aux 4 épices * Pavé fromager Harcots verts persillés Galet doux de la laiterie du Coq d'Or Gâteau basque aux amandes Salade de chou-fleur Rôti de volaille au jus * Omelette Boulghour Yaourt nature Fruit de saison	●	Chou chinois aux pommes Sauté de porc à la diable * ou colin Ble Comté Compote de poires Crème de champignons Poulet façon grand-mère * Omelette Galettes de pommes de terre Babybel Petit pot de crème vanille et sa galette	●	Friand au fromage Calamars à la romaine et Citron Flan du chef de légumes Fromage blanc nature Compote maison de pommes Velouté de courges Tartiflette porc ou dinde * Filet poisson pané * Gratin de pomme de terre au Reblochon Fruit de saison	●			
Jeudi	Carottes râpées Sauce bolognaise (pur bœuf) * Sauce crème œuf Spaghetti d'Alpina Savoie et fromage râpé Compote de pommes	●	Le Petit Chaperon Rouge	●	Salade verte vinaigrette maison Omelette Poêlée de légumes Yaourt nature Gâteau maison aux pépites de chocolat	●					
Vendredi											

SEMAINE DU 03 décembre AU 07 décembre			SEMAINE DU 10 décembre AU 14 décembre			SEMAINE DU 17 décembre AU 21 décembre					
Lundi	Salade de lentilles à l'échalote Dinde sauce aux marrows * Pavé fromager Beignets de salsifis Fromage Blanc vrac aux brisures de speculoos Fruit de saison	●	Salade de blé à l'orientale Blanquette de colin Poêlée de carottes et navets Petit-suisse sucré Fruit de saison	●	Salade de coquillettes d'Alpina Savoie Quenelles sauce Aurore Chou-fleur persillé Tomme de montagne Fruit de saison	●					
Mardi	Carottes râpées Boulettes de bœuf sauce tomate * Omelette Semoule Yaourt à la vanille Fruit de saison	●	Salade coleslaw Goulash hongrois * Pavé fromager Tortis Saint Marcellin Compote de pomme banane	●	Salade de saison Raviolis ricotta - épinards sauce verte Fromage râpé Flan vanille	●	Alternatif				
Mercredi	Raclette Salade verte vinaigrette Charcuteries porc ou dinde * Poisson meunière Pommes vapeur et fromage à raclette Compote de pomme coing	●	Pamplemousse Steak haché au jus * Quenelle Purée de brocolis et pommes de terre Fromage blanc nature Gaufre	●	Betteraves en salade Sauté de porc à la diable ou dinde * ou poisson Semoule Bûche de chèvre Fruit de saison	●					
Jeudi	Velouté du chef de potiron Tortilla pomme de terre et oignons Carottes persillées Brie Gâteau du chef aux pommes	●	Salade verte et dés de chèvre Nugget végétal Lentilles mijotées Mousse du chef au chocolat	●	Menu de fin d'année	●					
Vendredi	Salade de haricots verts Filet de poisson au curry Riz Reblochon de Savoie Fruit de saison	●	Velouté du chef de carottes Omelette provençale Pommes Vapeur Yaourt nature individuel de Minzier	●	Cake maison au potiron fromage Cordon bleu de dinde * Pavé fromager Poêlée de légumes (brocolis, carottes) Yaourt nature Fruit de saison	●					