

DU 30 septembre 2019 AU 27 octobre 2019

MENUS scolaires du SIVOM de l'Est Gessien

	Du 30 septembre AU 06 octobre	Du 07 octobre AU 13 octobre	Du 14 octobre AU 20 octobre
Semaine du Goût : S-A-N-T-E			
Lundi	Taboulé Rôti de porc aux herbes / Boulettes végétales Purée de carottes Saint Paulin Liégeois au chocolat	Salade de chou-fleur mimosa B Stifado de bœuf (ragoût) / Steak végétal Spaghetti au pesto Saint Nectaire Salade d'agrumes à la menthe	Salade de haricots verts Boulettes d'agneau / Lieu sauce coco Purée de patate douce Morbier Fruit de saison
Mardi	Céleri râpé aux pommes Sauté de bœuf façon Bourguignon / Cabillaud sauce citron Tagliatelles Bûche du Pilat Fruit de saison	Accras de morue Axoa de porc biologique / omelette aux poivrons B Aubergines et courgettes en gratin Avalanche de fromages (plateau fromages) Ananas aux épices	Salade verte, noix, Comté Steak végétal Beignet de légumes Vache Picon Crème dessert vanille
Mercredi	Salade verte Galette à la provençale B Quinoa Yaourt à la vanille Gâteau du chef aux poires	Nems Navarin d'agneau / Nuggets de poisson Navet biologique au miel et aux épices B Nonette Napolitain	Salade de crozets d'Alpina Savoie Sauté de veau marengo / Pavé fromager Flan de courgettes Saint Morêt Fruit de saison
Jeudi	Crêpe aux champignons Brandade de poisson Comté de la GAEC du Rocher Fruit de saison	Terrine de légumes et mayonnaise Teriyaki de poulet / colin Tortis et râpé B Tome grise d'Auvergne Tarte au citron	Chou-fleur râpé vinaigrette Pignons de poulet façon grand-mère / omelette B Boulghour Petit-suisse aromatisé Fruit de saison
Vendredi	Carottes râpées à l'orange Rôti de veau à la moutarde / Pavé fromager Haricots blancs à la tomate Galet doux de la laiterie du coq d'or Compote de pommes du chef	Endives sauce gribiche Emincé de poisson Eblysotto aux poivrons rouges et chorizo Emmental B Eclair au chocolat	Concombre façon tzatziki Cabillaud à l'oseille Purée de panais et PDT Munster Clafoutis aux pruneaux