

DU 02 décembre 2019 AU 20 décembre 2019



MENUS du SIVOM de l'est gessien

	Du 02 décembre AU 08 décembre	Du 09 décembre AU 15 décembre	Du 16 décembre AU 22 décembre
Lundi	<p>Céleri râpé vianigrette</p> <p>Cuisse de poulet sauce suprême / Colin à la crème</p> <p>B Riz pilaf</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>B Carottes râpées à l'échalote</p> <p>Boulettes végétales</p> <p>Brunoise de légumes</p> <p>Yaourt de la ferme de Clarafond-Arcine</p> <p>Compote de pomme coing</p>	<p>Salade de crozets d'Alpina Savoie</p> <p>Sauté de dinde aux pommes et curry / Boulettes de pois chiches</p> <p>Poêlée de légumes frais</p> <p>B Petit-suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>Omelette et sauce provençale</p> <p>Pennes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Steak haché au jus / Omelette</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>B Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge en salade</p> <p>Tajine d'agneau / Lieu sauce orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>
Mercredi	<p>Salade de blé à l'orientale</p> <p>Sauté de veau au jus, fruits secs, andre / Quenelles sauce béchamel</p> <p>B Carottes persillées</p> <p>Carré Frais</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Taboulé quinoa à la menthe</p> <p>Gratin de bœuf, potiron, emmental / Gratin de poisson au potiron</p> <p>Salade verte</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pruneaux à la cannelle</p>	<p>Cake du chef à l'emmental</p> <p>Quenelles sauce Aurore</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Salade d'endives crème au bleu</p> <p>Boulettes d'agneau au jus / Pavé fromager</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade verte</p> <p>Saucisse de Toulouse * / Steak végétal</p> <p>Haricots blancs façon garbure</p> <p>Livarot AOP</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Moules sauce provençale</p> <p>Purée de panais / Frites</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>B Céleri rave aux raisins secs</p> <p>Filet de poisson frais sauce curry</p> <p>Gratin de courges</p> <p>Comté de la GAEC du Rocher</p> <p>Gâteau fleur d'oranger et amandes</p>	<p>Feuilleté de chèvre</p> <p>Saumon sauce crème</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat du chef</p>	<p>Menu de Noël</p>

