

MENUS '4 SAISONS' | DU 09 mars 2020 AU 17 avril 2020

Menus scolaires du SIVOM de l'est gessien

	Du 09 mars AU 13 mars	Du 16 mars AU 20 mars	Du 23 mars AU 27 mars	
lundi	Velouté de légumes Pâtes au thon et sauce tomate** Brie Fruit de saison	Salade de lentilles aux échalotes Hachis parmentier Fromage blanc nature de la laiterie du coq d'or Compote de pomme banane	Betterave vinaigrette moutarde à l'ancienne Blanquette de volaille / Blanquette de poisson Riz safrané Galet doux Flan vanille nappé caramel	
mardi	Salade verte Sauté de bœuf aux olives / Omelette Blé Faisselle Compote de pommes coings	B Carottes râpées BIO Nuggets végétal BIO Gratin de choux fleurs et PDT BIO Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison BIO	Salade verte et croustons Tomate farcie et sauce tomate / Pavé fromager Blé Comté de la GAEC du Rocher Compote de poires	
mercredi	Salade mexicaine (haricots rouges et blancs, maïs, poivrons) Menu Tex Mex Emincé de volaille à la mexicaine / Colin Tortilla de maïs Fromage blanc nature Ananas au sirop	B Coleslaw BIO Omelette au fromage BIO Semoule et légumes couscous BIO Tomme du Vercors BIO Crème dessert BIO	Duo de choux Rôti de bœuf braisé aux oignons / Boulettes de pois chiches Purée de pommes de terre Yaourt nature de Clarafond-Arcine Fruit de saison	
jeudi	B Pizza BIO au fromage Knack de volaille BIO / Quenelle sauce tomate BIO Carottes BIO au jus Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	Salade de riz Filet de poulet sauce crème / Saumon sauce crème Gratin de poireaux Verchicors Fruit de saison	Cake maison aux courgettes et mayonnaise Poisson meunière Poêlée de légumes Bûchette mélangée Fruit de saison	
vendredi	Salade verte et croûtons Pavé fromager Poêlée de légumes Bûche du Pilat Gâteau aux pépites de chocolat du chef	ÎLES BRITANNIQUES Salade de printemps Fish and chips** Cheddar Muffin chocolat	B Salade de crozets d'Alpina Savoie BIO Quenelles BIO sauce tomate Petits pois BIO Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison BIO	
	Du 30 mars AU 03 avril	Du 06 avril AU 10 avril	Du 13 avril AU 17 avril	
lundi	Terrine de campagne* et cornichons / Terrine de poisson mayonnaise Sauté de veau au paprika / Poisson pané Haricots verts à l'ail Yaourt sucré Fruit de saison	B Betteraves BIO en salade Boulettes de bœuf BIO au jus / Boulettes végétales Purée de pommes de terre BIO Verchicors BIO Fruit de saison BIO	Lundi de Pâques	
mardi	Macédoinde de légumes Colombo de porc* / Quenelle sauce béchamel Semoule Fromage blanc nature de la laiterie du Coq d'Or Fruit de saison	Taboulé Filet de lieu à la crème Fricassée de légumes (champignons et carottes) Bûchette mélangée Fruit de saison	Radis croq'sel Choucroute alsacienne* / Nuggets végétales (chou, pomme de terre, poitrine et saucisse) Faisselle Compote de pommes	
mercredi	B Céleri sauce cocktail BIO Macaronis BIO à la bolognaise** et râpé / macaronis BIO au thon sauce tomate et râpé Carré frais BIO Compote de pomme BIO	Chou rouge vinaigrette Filet de poulet rôti sauce barbecue / Omelette sauce tomate Tort et râpé Coulommiers Compote de poires	Carottes râpées Filet de colin sauce safranée Riz aux petits légumes Comté de la GAEC du Rocher Fruit de saison	
jeudi	B Carottes râpées aux raisins BIO Dos de colin à la moutarde BIO Gratin de brocolis et PDT BIO Comté bio Crème au chocolat BIO	Salade verte Aiguillettes de blé et carottes panées Gratin de poireaux Galet doux Mousse au chocolat	Salade de tomate Sauté de bœuf sauce forestière / Quenelles forestières Potatoes et ketchup Yaourt aromatisé Brownie	
vendredi	Salade de brocolis sésame Galette végétale tomate mozzarella Lentilles mijotées aux oignons Petit suisse nature Fruit de saison	Salade de concombre Boulettes d'agneau orientale / Lieu sauce orientale La chasse aux oeufs Semoule Yaourt nature de Clarafond-Arcine Gâteau de Pâques maison & Œufs en chocolat	B Salade de pâtes BIO Galette de pois chiche BIO Haricots verts BIO persillés Emmental BIO Fruit de saison BIO	

Légumerie