

MENUS '4 SAISONS'

DU 02 novembre 2020 AU 18 décembre 2020

Menus scolaires du SIVOM de l'Est Gessien

	Du 02 novembre AU 06 novembre	Du 09 novembre AU 13 novembre	Du 16 novembre AU 20 novembre	Du 23 novembre AU 27 novembre
lundi	Salade de lentilles aux échalotes Rôti de bœuf braisé sauce niçoise / Colin sauce niçoise Haricots beurre à l'ail Yaourt nature sucré Fruit de saison	B Betteraves en salade Nuggets végétales Riz pilaf Saint Paulin Fruit de saison	B Salade de brocolis Steak végétal sauce tomate Semoule Tomme Fruit de saison	Vélouté de poireaux Brandade de poisson** Comté de la GAEC du Rocher Liégeois au chocolat
mardi	Tarte aux 3 fromages Poisson pané et citron Carottes persillées	Crêpe au fromage Lieu sauce à l'oseille Purée de courges Petit-suisse sucré Salade de fruits exotiques	Tarte au fromage Filet de lieu ciboulette Gratin de blettes Fromage blanc vrac de la laiterie du Coq d'Or Fruit de saison	Carottes râpées au citron Steak haché à la provençale / Colin sauce provençale Gratin de choux fleurs Fromage blanc nature vrac Tarte au flan
mercredi	Galet doux Fruit de saison Salade de chou-fleur mimosa Sauté de volaille LR au paprika / Boulettes végétales Semoule Camembert Fruit de saison	Férié		Taboulé Calamars à la romaine et citron Flan de légumes du chef Fromage blanc Fruit de saison
jeudi	B Salade de pâtes Œufs durs Epinards à la béchamel Yaourt nature de Minzier Crème dessert au caramel	Céleri râpé sauce cocktail Sauté de bœuf RAV aux oignons / Colin sauce julienne Haricots verts à la provençale Yaourt nature Brownie du chef	Lugdunum Poulet LR célestine / Saumon sauce crème Pommes paillason P'tit cottenin ail et fines herbes Beignet aux pommes Salade de pâtes tricolores Vélouté de potiron	Tartiflette Tartiflette** ** / Nuggets de poisson + Pommes persillées + Yaourt nature Compote de pommes Chou-blanc en salade Quenelles en gratin Riz Petit-suisse aromatisé Compote pomme banane
vendredi	Potage Crécy Hachis Parmentier** / Paupiette de poisson + Purée PDT Vache Picon Compote de pommes (ind)	Potage velouté de poireaux Macaroni à la carbonara** / Macaroni au poisson** Fromage râpé Mousse au chocolat	Carottes Vichy Cantal AOP Fruit de saison	B Compote de pommes Chou-blanc en salade Quenelles en gratin Riz Petit-suisse aromatisé Compote pomme banane
lundi	Du 30 novembre AU 04 décembre Salade de pommes de terre mimosa Aiguillette de poulet LR au jus / Boulettes de pois chiches sauce tomate Purée aux 3 légumes Yaourt nature de Clarafond Arcine Fruit de saison Céleri sauce cocktail	Du 07 décembre AU 11 décembre Betteraves en salade Curry de lentilles** Bûche du Pilat Compote pomme cassis Salade de blé à l'orientale Chipolatas au jus* / Quenelles sauce béchamel	Du 14 décembre AU 18 décembre Salade de haricots verts Sauté de veau à la moutarde / Poisson à la moutarde Pommes vapeur Petit suisse aromatisé Fruit de saison Potage velouté de légumes Ravioli ricotta épinards sauce verte**	
mardi	Paupiette de veau à la crème / Paupiette de poisson Spaghetti Bûchette mélangée Ananas au sirop	Poêlée d'hiver (carotte, navet) et champignons Kiri Fruit de saison	B Fromage râpé Fruit de saison	
mercredi	Assortiment de charcuterie* / Omelette aux champignons Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes	B Goulish RAV hongrois / Lieu sauce provençale Purée de pommes de terre Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Menu de Noël	
jeudi	B Potage velouté de potiron Nuggets végétales Blé Emmental Fruit de saison	Salade coleslaw (chou, carotte) Nuggets de volaille / Nuggets de poisson Gratin de blettes et pommes de terre Coulommiers Ile flottante	Menu de Noël	
vendredi	Endives vinaigrette Blanquette de poisson Gratin de chou-fleur Gouda Eclair au chocolat	Carottes râpées au citron Filet de colin sauce safranée Jardinière de légumes Yaourt nature de Clarafond-Arcine Beignet aux pommes	Taboulé Cordon bleu de volaille / Poisson pané et citron Poêlée bretonne (choux fleurs, brocolis) Fromage blanc vrac de la laiterie du Coq d'Or Fruit de saison	

Produits provenant de la légumerie d'ici SHCB