



BIEN MANGER en

restauration collective

MENUS 4 SAISONS



c'est possible !

DU 04 janvier 2021 AU 05 février 2021

Menus scolaires du SIVOM de l'Est Gessien

	Du 04 janvier AU 08 janvier	Du 11 janvier AU 15 janvier	Du 18 janvier AU 22 janvier
LUNDI	Salade verte	Soupe de légumes frais	RACLETTE Salade verte
	Lasagne bolognaise **/ Lasagne au saumon**	Boulettes de bœuf sauce provençale / Croc'tofu	Assortiment de charcuteries* / Colin sauce julienne
	Vache Picon	B Macaroni Alpina Savoie	Pommes vapeur
	Crème dessert au chocolat	Yaourt nature fermier de Minzier	Fromage à raclette
		Fruit de saison	Compote de pommes banane (ind)
MARDI	Salade de carottes râpées au citron	Céleri rémoulade aux pommes	Salade de coquillettes
	Emincé de volaille LR sauce safranée / Colin sauce safranée	Filet de poisson sauce basquaise	Bœuf bourguignon RAV / Quenelles sauce aurore
	Pommes noisettes	Poêlée de légumes et pommes de terre	Carottes sautées persillées
MERCREDI	Emmental	Galet doux	Bûche du Pilat
	Fruit de saison	Mousse au chocolat (ind)	Liégeois au chocolat
	Salade de riz	Salade verte et croûtons	B Salade chou-fleur mimosa
JEUDI	Sauté de volaille LR marengo / Quenelles béchamel	Croziflette** / Tortillas aux oignons + pâtes	Saucisse de volaille / Boulettes de pois chiches
	GALETTE DES ROIS Haricots beurre à l'ail	Petit-suisse sucré	Torti
	Fromage blanc nature	Compote pomme/banane (ind)	Carré frais
VENDREDI	Galette des rois à la frangipane	Coleslaw (chou, carottes)	Fruit de saison
	B Soupe de légumes frais	Sauté de veau à la moutarde / Colin à la moutarde	Salade chinoise (chou blanc, tomate, soja)
	Quenelles sauce tomate	Haricots verts à l'ail	Nuggets végétal
MERCREDI	Semoule safranée	Verchicors	Gratin de courges
	Camembert	Gâteau du chef aux pommes	Comté de la GAEC du Rocher
	Fruit de saison	Salade d'endives sauce gribiche	Brownie du chef
JEUDI	Pamplemousse rose	Omelette à la provençale	Cake du chef au potiron et fromage
	Pot au feu / Saumon sauce crème	Riz aux légumes	Colin sauce tomate
	GALETTE DES ROIS Légumes frais pot au feu	Fromage blanc vrac de la laiterie du Coq d'Or	Fondue de poireaux frais
VENDREDI	Petit-suisse aromatisé	Fruit de saison	Yaourt aux fruits de la ferme de Corly
	Galette des rois à la frangipane		Fruit de saison

	Du 25 janvier AU 29 janvier	Du 01 février AU 05 février
LUNDI	Chou blanc mayonnaise	Salade de pomme de terre
	Pâtes au thon et sauce tomate**	Emincé de volaille LR aux olives / Filet de colin aux olives
	Mimolette	Gratin de chou-fleur
MARDI	Compote pomme/ramboise (ind)	Saint nectaire AOP
	Carottes râpées fraîches au citron	Fruit de saison
	Sauté de porc IGP du Jura aux oignons* / Pavé fromager	Soupe de légumes frais
MERCREDI	Riz aux poivrons	CHANDELEUR Crêpes au fromage
	Brie	Epinards hachés à la crème
	Fruit de saison	Vache Qui Rit
JEUDI	Salade de torsades tricolores	Crêpe fourrée au chocolat
	Rôti de volaille sauce forestière / Lieu sauce forestière	Salade Icerberg
	Purée de courges	Hachi parmentier du chef** / Brandade de poisson**
VENDREDI	Tomme blanche	Yaourt nature
	Fruit de saison	Compote de poires (ind)
	Salade verte et noix	B Taboulé
MERCREDI	Saucisse de Toulouse* / Omelette au fromage	Boulettes de bœuf à l'orientale / Lieu sauce à l'orientale
	Haricots blancs à la tomate	Purée de courges
	Tomme des Pyrénées	Cantal AOP
VENDREDI	Gâteau du chef poire/cannelle	Fruit de saison
	B Salade verte, maïs et poivrons	Salade chinoise (chou chinois, carottes)
	Quenelles sauce aurore	Sauté de porc soja IGP du Jura au miel* / Saumon sauce citron
MERCREDI	Purée de pommes de terre	Nouilles asiatiques aux légumes
	Camembert	Yaourt aromatisé à la noix de coco
	Crème dessert à la vanille	Salade de fruits exotiques et coulis passion

