



MENUS '4 SAISONS' | DU 31 mai 2021 AU 06 juillet 2021

	Menus scolaires du SIVOM EST GESSIEN		
	Du 31 mai AU 04 juin	Du 07 juin AU 11 juin	Du 14 juin AU 18 juin
Lundi	Alternatif Salade iceberg Couscous végétal** Emmental Compote pomme/abricot (ind) Salade de pommes de terre Jambon blanc*/Œuf dur mayonnaise	Betteraves en salade Sauté de veau aux olives/Quenelle sauce béchamel Blé aux légumes Meule fermière des Bauges (73) Fruit de saison	Salade de pépinettes Alpina Savoie Paupiette de veau au jus / Paupiette de saumon Courgettes fraîches persillées Bûche du pilat de Pélussin (42) Fruit de saison
Mardi	Poêlée de courgettes fraîches Edam Fruit de saison Salade de pâtes tricolores	Salade de haricots verts à l'échalote Pâtes au thon et sauce tomate ** Mimolette Compote pomme/fraise (ind) Melon	REPAS FROID Concombre frais aux curry Rôti de bœuf froid mayonnaise / Terrine de poisson Taboulé Yaourt aromatisé Compote pomme/framboise (ind) Salade de tomates à la ciboulette
Mercredi	Emincé de volaille LR sauce forestière/Colin sauce tomate Flan de légumes du chef Yaourt nature Fruit de saison	Sauté de volaille LR aux oignons/Lieu sauce crème Boulghour Vache Picon Compote pomme/abricot (ind)	Emincé de volaille LR au paprika/Pané de blé au fromage B Blé Verchicors (38) Fruit de saison
Jeudi	Céleri frais sauce cocktail Moules sauce crème Pommes noisettes Saint Paulin Chou à la vanille	Alternatif B Céleri rémoulade Nuggets végétaux Epinards hachés béchamel Fromage blanc nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Cake du chef aux carottes Filet de lieu sauce bordelaise Gratin de chou-fleur Yaourt nature Eclair au chocolat
Vendredi	B Salade de tomates à la ciboulette Saucisse de volaille au jus / Poisson pané et citron Lentilles mijotées Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Carottes râpées fraîches Bœuf RAV à la provençale/Colin à la provençale Gratin dauphinois Yaourt nature fermier de Clarafond-Arcine (74) Fruit de saison	Alternatif B Salade de riz Quenelles de Saint Jean en gratin Poêlée de haricots verts Emmental Fruit de saison
	Du 21 juin AU 25 juin	Du 28 juin AU 02 juillet	Du 05 juillet AU 09 juillet
Lundi	Pastèque Boulettes de bœuf sauce tomate/Boulette de pois chiches sauce tomate B Macaroni Alpina Savoie Camembert Fruit de saison	Taboulé Stifado de bœuf RAV /Colin sauce citron Aubergines et Courgettes fraîches béchamel Tomme grise d'Auvergne (03) Fruit de saison	Alternatif Crêpe au fromage Boulettes tomate mozzarella Ratatouille Camembert Fruit de saison B B B
Mardi	REPAS FROID Cake du chef à l'Emmental Œufs durs mayonnaise Salade composée (salade, tomate, maïs) P'tit Cottentin nature Beignet à la framboise	Alternatif B Entrée du stock tampon (macédoine) Tarte au fromage Salade verte (accompagnement) Yaourt nature Fruit de saison	REPAS DE FIN D'ANNÉE Tomate cerise à croquer Club fromager Chips Yaourt à boire Surprise chocolatée
Mercredi	REPAS FROID Melon Rôti de porc* froid et ketchup/Terrine de poisson Salade de lentilles Chanteneige Compote pomme (ind)	Concombre en salade Filet de lieu sauce ciboulette Riz créole Petit suisse aromatisé Fruit de saison	
Jeudi	Alternatif Salade de tomates Nuggets végétal Riz créole aux légumes Carré de l'Est Fruit de saison	Melon Ravioli au bœuf ou saumon (stock tampon)** Tomme blanche Compote (Stock tampon)	
Vendredi	Betteraves vinaigrette Moussaka**/Lasagne aux légumes** Yaourt aux fruits de la ferme de Corly (74) Gâteau basque aux amandes	REPAS FROID Salade de PDT au thon (PDT, tomate, olive, échalote, herbe, thon) Edam Compote de pommes (ind) B B	
	Produits provenant de la légumerie d'ici SHCB		