



Menus scolaire

	Du 03 janvier AU 07 janvier	Du 10 janvier AU 14 janvier	Du 17 janvier AU 21 janvier
<b>lundi</b>	Betterave à la vinaigrette <b>Poisson pané</b> Riz aux petits légumes Fromage blanc nature Fruit de saison	Mais en salade Lasagnes boloanaise** / Lasagnes ricotta épinards** Saint Paulin Crème au chocolat (ind)	Salade de riz Filet de colin sauce curry Haricots verts persillés Yaourt nature Fruit de saison
<b>mardi</b>	Carottes râpées Paugiette de veau au jus / Nuggets végétales Pommes de terre noisette Fromage Croc'lait Compote de poire (ind)	Salade de pâtes Galette végétale Epinards hachés à la crème Vache qui rit Fruit de saison	Chou rouge aux pommes Légumerie d'ici Steak haché sauce forestière / Quenelles sauce forestière Tortis
<b>mercredi</b>	Salade d'endives sauce tartare Sauté de volaille LR marengo / Filet de poisson sauce marengo Blé <b>BRIOCHE DES ROIS</b> Saint nectaire AOP Brioche des rois	Céleri râpé sauce rémoulade <b>CROZIFLETTE**</b> / Gratin de crozet au reblochon** Petit suisse aromatisé Fruit	Tomme grise d'Auvergne Flan vanille nappé caramel (ind) Taboulé
<b>jeudi</b>	Salade de lentilles Omelette Petit pois et carottes Camembert Fruit de saison	Salade coleslaw Légumerie d'ici Boulettes d'agneau au jus / Omelette forestière Haricots blancs au jus Chanteneige Compote de pommes (ind)	Céleri râpé sauce cocktail Légumerie d'ici Quenelles locales en gratin Purée de courge Petit-suisse nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat
<b>vendredi</b>	Salade verte Sauté de bœuf RAV aux 4 épices / Hoki aux 4 épices Poêlée de légumes (champignons, carottes, h.verts) Yaourt nature de Clarafond Arcine Galette des rois à la frangipane	Velouté de potiron Jambon blanc* / Nuggets de poisson Gratin de navet frais et pomme de terre à la béchamel Fromage blanc et couli de fruits Fruit de saison	RACLETTE Salade verte Assortiment de charcuterie* / Poisson meunière Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes (ind)
<b>lundi</b>	Velouté de légumes Lasagnes au saumon** Bûche du Pilat de Pélussin Fruit de saison	Salade de brocolis Chickenwings LR / Nuggets végétales Potatoes et sauce barbecue Camembert Fruit de saison	Betteraves en salade Chili végétarien (sans viande) Riz Verchicors Fruit
<b>mardi</b>	Carottes râpées Légumerie d'ici Bœuf RAV façon bourguignon/Boulettes végétales sauce tomate Semoule Vache qui rit Compote pommes-coings (ind)	Salade de chou chinois sucrée salée Nems au poulet / Nems aux légumes Nouilles asiatiques aux légumes Petit suisse aromatisé Rocher coco (ind)	Taboulé Filet de lieu sauce crème Carottes sautées aux oignons Légumerie Chanteneige Flan vanille (ind)
<b>mercredi</b>	Pizza au fromage Steak haché au jus / Omelette Poêlée de légumes Emmental Fruit de saison	Salade verte et croûtons Boulettes d'agneau sauce orientale / Quenelles sauce orientale Farfalles Fromage fondu le carré Compote de pommes (ind)	TARTIFLETTE Velouté de potiron Tartiflette** / Gratin de pommes de terre au reblochon Yaourt aux fruits Fruit
<b>jeudi</b>	DANS NOS MONTAGNES Diot de Bonneville* / Quenelle sauce oseille Gratin de crozets Alpina Savoie Meule fermière des Bauges Gâteau du chef aux myrtilles	Céleri frais râpé vinaigrette Légumerie d'ici Crêpes au fromage Epinards hachés à la crème Yaourt nature de Clarafond Arcine Crêpe fraîche sucrée	Salade de pâtes Emincé de volaille LR au paprika / filet de lieu au paprika Haricots verts persillés Fromage blanc nature Gâteau du chef au citron
<b>vendredi</b>	Salade de boulghour Roulé au fromage (Pierre Clot) Gratin de panais frais Yaourt à la vanille Fruit	Potage Crécy (carotte) Brandade de poisson** Saint Paulin Fruit de saison	Gâteau du chef au citron Chou blanc frais à la vinaigrette Légumerie d'ici Sauté de bœuf RAV au jus / Omelette Frites Fourme d'ambert AOP Compote