



MENU HIVER 3

Bonne année 2020 à tous !

semaine du 6 janvier 2020

au 10 janvier 2020

	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Jus d'orange BIO	Betteraves R.A. à la vinaigrette du chef	Salade d'endive / Emmental	Potage de légumes Remp: Macédoine de légumes	X
PLAT PRINCIPAL	Frites de poulet	Quenelles sauce tomate	Filet de poisson sauce basilic	Diot de Savoie R.A. aux oignons	Sauté de bœuf R.A. aux champignons
PLAT SANS VIANDE	Nuggets de blé	-	-	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Filet de poisson à l'aneth
GARNITURE	Gratin de potiron	Carottes BIO persillées	Haricots verts à l'ail	Lentilles	Purée de pommes de terre
FROMAGE	Chanteneige fouetté	Bûche de chèvre à la coupe	Edam BIO	Yaourt nature + Confiture de fraises (collectif)	Fromage blanc nature BIO (sans sucre)
DESSERT		Fruit		X	Fruit BIO

R.A. : Rhône-Alpes

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

	REPAS VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Carottes râpées à la vinaigrette du chef	Duo de choux à la vinaigrette du chef	Taboulé	Salade batavia R.A. à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Boulettes végétariennes à la sauce tomate	Filet de poisson à la ciboulette	Filet de poulet au curry Origine : France	Rôti de veau R.A. à la moutarde	Jambon froid Origine : France
PLAT SANS VIANDE	-	-	Steak fromager	Omelette nature BIO Origine : France	Filet de poisson à la provençale
GARNITURE	Boulghour	Petits pois BIO	Coquillettes BIO R.A.	Gratin de poireaux	Crozets R.A.
FROMAGE	Pavé d'Affinois R.A. à la coupe	Rondelé nature		Gouda BIO	Yaourt nature + Sucre
DESSERT	Fruit BIO	Paris Brest	Flan vanille nappé caramel BIO	Fruit	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Pizza au fromage R.A.	Salade de pommes de terre au thon à la vinaigrette du chef	Salade iceberg à la vinaigrette du chef	Kiwi BIO R.A. à la cuillère	Salade d'endive / Œuf dur
PLAT PRINCIPAL	Sauté de poulet au jus Origine : France	Steak haché sauce échalotte Origine : France	Rôti de veau R.A. aux herbes	Bolognaise végétarienne	Filet de poisson meunière / Citron
PLAT SANS VIANDE	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Quenelle de brochet sauce nantua	Moules à la crème	-	-
GARNITURE	Gratin de potiron BIO	Epinards hachés BIO	Riz créole	Spaghettis BIO R.A.	Jardinière de légumes
FROMAGE	Tomme blanche	Carré de l'Est à la coupe	Fromage frais nature sucré	 	Cantadou ail et fines herbes
DESSERT	Fruit	Fruit	 	Crème dessert à la vanille	Gâteau aux pommes du chef

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE		Crêpe jambon / Emmental	Duo de carottes et betteraves râpées à la vinaigrette du chef		Salade de mâche à la vinaigrette du chef
ENTREE SANS VIANDE	-	Crêpe aux champignons	-	-	-
PLAT PRINCIPAL	Pilons de poulet basquaise Origine : France	Filet de poisson pané / Citron	Sauté de bœuf R.A. au jus	Rôti de porc aux oignons Origine : France	Omelette nature BIO Origine : France
PLAT SANS VIANDE	Sauce au thon à la tomate	-	Nuggets de blé	Boulettes végétariennes	-
GARNITURE	Pennes BIO R.A.	Haricots verts persillés	Flageolets	Blé BIO pilaf	Gratin de brocolis
FROMAGE	Bûche du Pilat R.A. à la coupe	Fromage blanc nature BIO ET	Yaourt nature R.A. + Sucre	St Paulin à la coupe	Carré Président
DESSERT	Fruit	Purée de poires R.A. (collectif)		Fruit R.A.	Crêpe au chocolat

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Céleri rémoulade	Œuf dur / Mayonnaise	Jus de pommes R.A.	Duo de choux à la vinaigrette du chef	
PLAT PRINCIPAL	Saucisse de volaille	Croque monsieur volaille R.A.	Dés de saumon sauce citronnée	Lentilles (+ JUS)	Rôti de veau R.A. à la moutarde
PLAT SANS VIANDE	Steak fromager	Croque fromage R.A.	-	-	Filet de poisson à la moutarde
GARNITURE	Epinards hachés BIO	Carottes R.A. sautées	Haricots verts BIO persillés	Riz basmati	Pommes quartiers
FROMAGE	Vache qui rit	Coulommiers à la coupe	Mimolette	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Edam BIO
DESSERT	Ananas au sirop (collectif)	Fruit BIO	Tarte au flan		Fruit

	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	X	Coleslaw BIO	Salade d'endive / Pomme	Salade de radis / Mais à la vinaigrette du chef	Cake tomate / Fromage de brebis du chef
PLAT PRINCIPAL	Filet de poulet au paprika Origine : France	Brandade de morue	Pois chiches aux légumes du couscous (+ JUS)	Sauté de bœuf R.A. à la provençale	Jambon froid Origine : France
PLAT SANS VIANDE	Boulettes végétariennes		-	Nuggets de blé	Omelette nature BIO Origine : France
GARNITURE	Polente R.A.		Semoule	Purée de céleri	Gratin de choux- fleurs R.A.
FROMAGE	St Bricet	Yaourt nature + Confiture de fraises (collectif)	X	Camembert BIO à la coupe	Gouda BIO
DESSERT	Fruit BIO	X	Yaourt à la framboise BIO	Eclair au chocolat R.A.	Fruit

	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Cœur de laitue à la vinaigrette du chef	Salade de pommes de terre BIO / Betteraves BIO à la vinaigrette du chef	Céleri rémoulade	Kiwi BIO R.A. à la cuillère	Tarte au fromage R.A.
PLAT PRINCIPAL	Boulettes de bœuf à la tomate Origine : France	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Rôti de veau R.A. aux olives	Filet de poisson meunière / Citron	Sauté de porc au jus Origine : France
PLAT SANS VIANDE	Bolognaise végétarienne	-	Chili végétarien	-	Nuggets de blé
GARNITURE	Coquillettes BIO R.A.	Haricots verts persillés	Riz safrané	Brocolis à la béchamel	Purée de potiron BIO
FROMAGE	 	Brie à la coupe	Yaourt nature sucré BIO	Tomme blanche	Crème de fromage fondu
DESSERT	Compote de pommes (collectif)	Fruit	 	Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Fruit