

MENUS '4 SAISONS' | Du 06 janvier au 31 janvier 2020

Menus de Jonzier-Savigny

	Du 06 janvier AU 10 janvier	Du 13 janvier AU 17 janvier	Du 20 janvier AU 24 janvier	Du 27 janvier AU 31 janvier
LUNDI	Salade verte et lardons*	Pamplemousse	Salade mexicaine (haricots rouges..)	Macédoine mayonnaise
	Tortellini épinards sauce tomate**	Steak haché sauce diable	Pavé fromager	Pâtes au thon et sauce tomate**
	Emmental	Lentilles mijotées	Haricots verts persillés	Brie
	Compote de poires	Buchette mélangée	Mimolette	Fruit de saison
MARDI	Salade de pommes de terre	Crêpe au fromage	Chou rouge aux pommes Légumerie	Nems
	Paupiette de veau au jus	Sauté de bœuf façon bourguignon	Bœuf braisé sauce niçoise	NOUVEL AN CHINOIS Poulet sauce soja et miel
	Carottes fraîches sautées	Poêlée de légumes frais (carottes, panais) Légumerie	Semoule	Wok de légumes
	Fromage Croc'lait	Fromage blanc nature	Bûche du Pilat	Yaourt nature
JEUDI	Velouté de poireaux pommes de terre	Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Gâteau du chef à la noix de coco
	Filet de colin sauce julienne	Coleslaw (chou, carottes) Légumerie	Salade verte Légumerie	Carottes râpées Légumerie
	Riz créole	Poisson pané	Tartiflette	Quenelles sauce aurore
	St Paulin	Macaronis d'Alpina de Savoie	**Tartiflette*/de volaille	Riz créole
VENDREDI	Fruit de saison	Coulommiers	Compote de pommes	Yaourt aux fruits de la ferme de Corly
	Chou blanc mayonnaise	Mousse au chocolat du chef	Salade de boulghour	Compote de pommes coings
	Sauté de bœuf aux 4 épices	Salade de blé à l'orientale	Filet de poisson sauce dieppoise	Salade de pommes de terre
	ÉPIPHANIE Blettes sauce blanche	Steak végétal	Gratin de poireaux BIO Légumerie	Sauté de veau sauce forestière
Yaourt fermier de Clarafond Arcine (74)	Epinards béchamel (et croûtons)	Comté de la GAEC du rocher	Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri) Légumerie	
Galette des rois	Yaourt nature	Fruit de saison	Edam	
	Fruit de saison		Crème dessert pralinée (ind)	
	Légumerie			