MENUS '4 SAISONS' | Du 22 février au 9 avril 2021

	Du 22 au 26 février	Du 01 au 05 mars	Du 08 au 12 mars	Du 15 au 19 mars
Lundi	Betteraves à la moutarde à l'ancienne Boulettes de bœuf sauce basquaise Blé aux oignons Cantal AOP (15) Crème dessert au chocolat (ind)	Macédoine vinaigrette Sauté de porc IGP du Jura au romarin*/Volaille Spaghetti Bûche du Pilat de Pélussin (42) Fruit de saison	Salade Iceberg Sauté de bœuf RAV auX 4 épices Semoule Brie Compote pomme/abricot (ind)	Salade de brocolis au sésame Spaghetti bolognaise** Fromage râpé Fruit de saison
Mardi	Salade de coquillettes au curry Emincé de volaille LR sauce crème Carottes fraîches sautées Mimolette Fruit de saison	Salade de lentilles à l'échalote Colin sauce provençale Poêlée multicolore (PDT, carottes, courgettes, tomates) Yaourt nature fermier de Minzier (74) Compote de pomme/fraise vrac	Terrine de légumes Colin sauce julienne Gratin de chou-fleur et pommes de terre Emmental Liégeois au chocolat	Carottes râpées à l'échalote Lieu sauce bordelaise Boulgour Tomme blanche Compote pomme/banane vrac
Jeudi	Céleri râpé frais rémoulade Hoki sauce aurore Boulgour aux légumes Camembert Gâteau du chef aux brisures d'Oréo®	Salade coleslaw (chou, carottes, raisins) Menu Américain Cheeseburger Frites Petit-suisse aromatisé Brownie du chef	Taboulé Nuggets végétaux Haricots verts à l'ail Yaourt aux fruits de la ferme de Corly (74) Gâteau du chef à la noix de coco	Salade de riz Sauté de veau sauce forestière Beignet de salsifis Fromage blanc nature Poire d'Atout Pom de Chevrier (74)
Vendredi	Salade verte et croûtons Omelette à la provençale Potatoes Petit-suisse aromatisé Compote de pommes (ind)	Radis beurre Quenelle de Saint Jean sauce béchamel Riz à la tomate Meule fermière des Bauges (73) Pomme d'Atout Pom de Chevrier (74)	Concombres vinaigrette Sauté de veau au jus Purée de pommes de terre Yaourt fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison	Friand au fromage Boulettes de lentilles sauce tomate Fondue de poireaux frais Gouda Beignet framboise

Produits provenant de légumerie d'Ici SHCB

	Du 22 au 26 mars	Du 29 mars au 02 avril	Du 05 au 09 avril
Lundi	Betteraves à la moutarde à l'ancienne Sauté de bœuf RAV aux petits oignons Torsades Alpina Savoie Fromage râpé Fruit de saison	Salade verte et croûtons Emincé de volaille LR à la mexicaine Farfalles à la tomate Fromage blanc nature Banane	LUNDI DE PÂQUES
Mardi	Salade indienne (chou, raisins secs, mayonnaise, curry) Lieu sauce tomate Pommes vapeur Verchicors (38) Compote de pommes (ind)	Céleri râpé frais sauce cocktail Colin sauce au citron Riz aux légumes Carré frais Mousse au chocolat (ind)	Macédoine vinaigrette Sauté de veau marengo Blé aux légumes Tomme grise d'Auvergne (03) Fruit de saison
Jeudi	Salade de mâche et Emmental Sauté de porc IGP du Jura aux pommes*/Sauté de volaille aux pommes PORTUS NANTUS Poêlée bretonne (chou-fleur, brocoli) Crêpe au sucre et caramel	Salade cajun (HR, maïs, tomate, poivron) Pané de blé, tomate et mozzarella Carottes fraîches Vichy Gouda Fruit de saison	Salade coleslaw Falafels menthe coriandre Epinards à la béchamel Yaourt nature Gâteau du chef au citron vert
Vendredi	Salade de blé à l'orientale Tortillas de pommes de terre aux oignons Petits pois et carottes Yaourt nature Fruit de saison	LA CHASSE AUX OEUFS Concombres en salade Boulettes d'agneau au jus Semoule Petit-suisse aromatisé Gâteau de Pâques et poussin au chocolat	Salade verte et maïs Nuggets de poisson et citron Macaroni Alpina Savoie Mimolette Crème dessert pralinée (ind)

Produits provenant de légumerie d'Ici SHCB