

MENU '4 SAISONS DU 05 novembre 2018 AU 21 décembre 2018  
Restauration scolaire

	SEMAINE DU 05 novembre AU 09 novembre	SEMAINE DU 12 novembre AU 16 novembre	SEMAINE DU 19 novembre AU 23 novembre	SEMAINE DU 26 novembre AU 30 novembre
Lundi	Salade de lentilles à l'échalote Sauté de dinde au jus Poêlée multicolore (PDT, carotte, courgette, tomate) <b>Abondance</b> Flan vanille nappé caramel	Salade de pommes de terre Pavé fromager Ecrasé de panais Fromage blanc nature Fruit de saison	Tarte au fromage Filet de hoki pané et citron Gratin de blettes et pommes de terre Petit-suisse sucré Fruit de saison	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne <b>Brandade de poisson du chef</b> Mimolette Fruit de saison
Mardi	<b>Pizza au fromage Maison</b> Filet de Poisson pané et citron Purée de butternut Yaourt nature Fruit de saison	<b>Velouté du chef poireau pomme de terre</b> Merlu sauce oseille Riz créole Camembert Fruit de saison	Chou chinois aux pommes Sauté de porc à la diable * Blé <b>Comté de la GAEC du Rocher</b> Compote de poires	Salade de riz Poulet au jus Gratin de chou-fleur Bleu Crème dessert au caramel
Jeudi	Salade verte et maïs Quenelles béchamel Epinards hachés et croûtons Gouda Crème dessert au chocolat	Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf aux 4 épices Haricots verts persillés <b>Fromage de vache frais Galet doux de l'Ain</b> Gâteau basque aux amandes	<b>Salade de pépinettes d'Alpina Savoie</b> Quenelles aux olives Carottes persillées Emmental (pour la salade ou à la coupe) Fruit de saison	<b>Velouté de courges</b> Tartiflette * <b>Tartiflette</b> Fruit de saison
Vendredi	Carottes râpées Sauce bolognaise (pur bœuf) <b>Spaghetti d'Alpina Savoie</b> Fromage râpé Compote de pommes	Salade de chou-fleur Emincé de volaille au jus Boullghour Yaourt nature de Minzier Fruit de saison	<b>Crème de champignons</b> <b>Poulet façon grand-mère</b> Galette de pommes de terre Babybel Petit pot de crème vanille et sa galette	Salade verte vinaigrette maison Omelette Poêlée de légumes Yaourt nature de Clarafond-Arcine Gâteau maison au yaourt

	SEMAINE DU 03 décembre AU 07 décembre	SEMAINE DU 10 décembre AU 14 décembre	SEMAINE DU 17 décembre AU 21 décembre
Lundi	Salade de lentilles à l'échalote Dinde sauce aux marrons Beignets de saisisifs <b>Fromage Blanc local</b> aux brisures de speculoos Fruit de saison	Salade de blé à l'orientale Blanquette de colin Poêlée de carottes et navets Petit-suisse sucré Fruit de saison	<b>Salade de farfalles d'Alpina Savoie</b> Quenelles sauce Aurore Chou-fleur persillé Camembert Fruit de saison
Mardi	Carottes râpées Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Brie Ananas au sirop	Salade coleslaw Goulash hongrois Tortis <b>Saint Marcellin</b> Compote de pomme banane	Salade de saison Raviolis ricotta - épinards sauce verte Fromage râpé Flan vanille maison
Jeudi	<b>Velouté du chef de potiron</b> Tortilla pomme de terre et oignons Carottes persillées Fromage râpé <b>Gâteau du chef aux pommes</b>	Salade verte et dés de chèvre Nugget végétal Lentilles mijotées <b>Mousse du chef au chocolat</b> <b>Velouté du chef de carottes</b>	<div style="font-size: 2em; font-weight: bold; color: white;">Menu de Noël</div> 
Vendredi	Salade de haricots verts à l'échalote <b>Filet de poisson frais au curry</b> Riz biologique issu du commerce équitable <b>Reblochon de Savoie</b> Fruit de saison	Pommes Vapeur <b>Yaourt aux fruits de la ferme de Corly</b> Fruit de saison	

- \* recette contenant du porc
-  Produit issu de la région Auvergne-Rhône-Alpes
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Recette ou produit mis en œuvre sur la cuisine centrale
-  Viande Bovine Française
-  Viandes issues de bovins races à viande
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégée