



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Menu Egalim

Du 02 janv. au 08 janv.

Du 09 janv. au 15 janv.

Du 16 janv. au 22 janv.

Du 23 janv. au 29 janv.

	Du 02 janv. au 08 janv.	Du 09 janv. au 15 janv.	Du 16 janv. au 22 janv.	Du 23 janv. au 29 janv.
LUNDI		<p>Boulghour en salade</p> <p>Filet de poisson pané et citron</p> <p>Carottes <b>BIO</b> persillées</p> <p>Saint nectaire AOP *</p> <p>Crème au chocolat</p>	<p>Roulade de volaille et comichon</p> <p>Filet de colin sauce curry</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt nature <b>BIO</b> *</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé <b>BIO</b> vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf sauce tomate</p> <p>Tortis</p> <p>Vache qui rit <b>BIO</b> *</p> <p>Compote pomme fraise</p>
MARDI	<p>Carottes râpées <b>BIO</b> *</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage frais fondu croclait</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Salade de pâtes <b>BIO</b></p> <p>Galette végétale tomate mozzarella</p> <p>Epinards hachés à la crème</p> <p>Bûchette mélangée</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge frais <b>BIO</b> vinaigrette *</p> <p>Boulettes d'agneau sauce indienne</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Velouté de légumes du chef</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p>Bûche du pilat</p> <p>Fruit <b>BIO</b> de saison *</p>
MERCREDI	<p>Salade de lentilles vinaigrette échalotes</p> <p>Sauté de volaille à la moutarde Fallot</p> <p>Fricassée de légumes</p> <p>Vache qui rit <b>BIO</b> *</p> <p>C'est la Galette ! </p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Crozziflette</p> <p>Fromage blanc <b>BIO</b> d'Adèle *</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de perles Alpina Savoie</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Gratin de brocolis <b>BIO</b></p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake du chef aux légumes</p> <p>Steak haché sauce diable</p> <p>Gratin de courges</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit <b>BIO</b> de saison *</p>
JEUDI	<p>Velouté de brocolis</p> <p>Macaronis bolognaise et râpé</p> <p>Camembert <b>BIO</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Sauté de boeuf bourguignon</p> <p>Coquillettes</p> <p>Chanteneige <b>BIO</b> *</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Salade de saison</p> <p>Assortiment de Charcuterie</p> <p>Pommes Vapeur et Fromage à Raclette</p> <p>Compote pomme menthe du chef</p>	<p>Salade de maïs <b>BIO</b> au curry</p> <p>Omelette nature fraiche</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Comté AOP*</p> <p>Crème à la vanille</p>
VENDREDI	<p>Salade de saison</p> <p>Sauté de boeuf VBF aux 4 épices</p> <p>Blé aux Petits Légumes</p> <p>Yaourt nature <b>BIO</b></p> <p>C'est la Galette ! </p>	<p>Cake au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet au thym</p> <p>Purée de Choux Fleur</p> <p>Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé</p> <p>Pomme au four et coulis de fruits rouges</p>	<p>Velouté poireaux pommes de terre</p> <p>Curry indien (pommes de terre, carottes, poivrons)</p> <p>Boulghour</p> <p>Fromage les Fripons</p> <p>Gâteau aux pépites de chocolat du chef</p>	<p>Salade verte <b>BIO</b></p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Purée de panais</p> <p>Emmental</p> <p>Flan pâtissier</p>












Menu Egalim

Du 30 janv. au 05 févr.






LUNDI


Salade de brocolis **BIO**   
 Chickenwings   
 Potatoes et ketchup  
 Gouda  
 Fruit de saison

MARDI

Salade coleslaw   
 Filet de colin sauce citron   
 Macaroni   
 P'tit cottiein ail et fines herbes   
 Compote de pommes **BIO\*** 

MERCREDI

Salade Chinoise (chou blanc, soja, tomate)   
 Sauté de porc sauce soja et miel   
 Riz cantonnais   
 Petit suisse **BIO** aromatisé   
 Kaki 



JEUDI

Potage dubarry   
 Crêpe au fromage   
 Salade verte fraîche (accompagnement)  
 Vache qui rit **BIO\***   
 Crêpe au sucre

Crêpes PARTY !

VENDREDI

Betteraves vinaigrette   
 Boulettes de bœuf au jus   
 Purée de pommes de terre   
 Fromage blanc **BIO\***   
 Cocktail de fruits

