



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		<ul style="list-style-type: none"> Boullghour en salade Filet de poisson pané et citron Carottes BIO persillées Saint nectaire AOP Crème au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Roulade de volaille et comichon Filet de colin sauce curry Haricots verts persillés Yaourt nature BIO Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri râpé BIO vinaigrette Sauté de boeuf sauce tomate Tortis Vache qui rit BIO Compote pomme fraise
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées BIO Paupiette de veau au jus Pommes de terre rissolées Fromage frais fondu croclait Compote de poires 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes BIO Galette végétale tomate mozzarella Epinards hachés à la crème Bûchette mélangée Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chou rouge frais BIO vinaigrette Boulettes d'agneau sauce indienne Semoule Camembert Flan vanille nappé caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes du chef Lasagnes au saumon Bûche du pilat Fruit BIO de saison
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles vinaigrette échalotes Sauté de volaille à la moutarde Fallot Fricassée de légumes Vache qui rit BIO C'est la Galette !  	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron Crozziflette Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de perles Alpina Savoie Cordon bleu Gratin de brocolis BIO Brie Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Cake du chef aux légumes Steak haché sauce diable Gratin de courges Mimolette Fruit BIO de saison
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de brocolis Macaronis bolognaise et râpé Camembert BIO Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Sauté de boeuf bourguignon Coquillettes Chanteneige BIO Compote pomme banane 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de saison Assortiment de Charcuterie Pommes Vapeur et Fromage à Raclette Compote pomme menthe du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de maïs BIO au curry Omelette nature fraiche Purée de pommes de terre Comté AOP Crème à la vanille
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de saison Sauté de boeuf VBF aux 4 épices Blé aux Petits Légumes Yaourt nature BIO C'est la Galette !  	<ul style="list-style-type: none"> Cake au fromage Aiguillettes de poulet au thym Purée de Choux Fleur Petit suisse BIO aromatisé Pomme au four et coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté poireaux pommes de terre Curry indien (pommes de terre, carottes, poivrons) Boullghour Fromage les Fripons Gâteau aux pépites de chocolat du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte BIO Quenelles sauce aurore Purée de panais Emmental Flan pâtissier












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

