



## MENU '4 SAISONS' DU 04 septembre 2017 AU 20 octobre 2017 Menus scolaires

	SEMAINE DU 04 septembre AU 08 septembre	SEMAINE DU 11 septembre AU 15 septembre	SEMAINE DU 18 septembre AU 22 septembre	SEMAINE DU 25 septembre AU 29 septembre
Lundi	Pastèque Lasagnes à la bolognaise Gouda Compote de pomme framboise	Salade de pépinettes d'Alpina Savoie Sauté de bœuf façon bourguignon Carottes sautées aux oignons Tomme Blanche du Cantal Fruit de saison	Taboulé Filet de lieu à la crème Ratatouille Emmental Fruit de saison	Salade de Tomate aux échalotes Paupiette de veau au jus Lentilles mijotées Carré président Mousse au chocolat
Mardi	Salade de blé à l'orientale Rôti de volaille aux herbes Epinards hachés et croûtons P'tit cottentin Fruit de saison	Melon Boulettes d'agneau sauce aigre douce Boulogne et piperade Fromage blanc nature Cocktail de fruits rouges	Salade Américaine (tomate, épi de maïs, cornichon) Steak haché sauce burger Potatoes Yaourt aromatisé Muffin au chocolat	Salade de blé Pilons de poulet de l'Ardèche Brocolis en gratin Tomme de Savoie IGP Fruit de saison
Jeudi	Concombre en salade Sauté de porc * au paprika / Sauté de volaille Purée de pomme de terre Reblochon de Savoie AOP Flan vanille nappé caramel	Tomate au basilic Chipolata * / Saucisse de volaille Lentilles mijotées Petit-suisse aromatisé Fruit de saison	Carottes râpées Aiguillettes de poulet au romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre P'tit cottentin ail et fines herbes Liégeois à la vanille	Macédoine vinaigrette maison Filet de poisson sauce oseille Purée de pomme de terre Velouté fruits Fruit de saison
Vendredi	Taboulé Calamars à la romaine et Citron Courgettes fraîches basquaises Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade de pomme de terre Omelette élaborée sur la cuisine Duo de haricots verts et beurre Camembert Fruit de saison	Salade verte vinaigrette maison Palette de porc à la diable * / paupiette de veau Purée de pois cassés Reblochon de Savoie AOP Compote de pomme abricot	Concombre en salade Bœuf braisé sauce niçoise Haricots beurre à l'ail Yaourt fermier de Clarafond-Arcine Gâteau à l'ananas maison
	SEMAINE DU 02 octobre AU 06 octobre	SEMAINE DU 09 octobre AU 13 octobre	SEMAINE DU 16 octobre AU 20 octobre	
Lundi	Salade de chou fleur Chili con Carne Riz Fromage blanc nature et sucre de canne Fruit de saison	Velouté de lentilles corail / potiron Jambon * et cornichon / Jambon de volaille Poêlée de HV, petits pois, chou romanesco, pois gourmands Crème au caramel Pop Corn	Carottes râpées Hachis Parmentier maison Bleu Crème dessert au chocolat	Les yaourts de la GAEC de la Forêt du Rhône sont produits à Clarafond-Arcine (74) à moins de 20 km de la cuisine
Mardi	Salade de pâtes tricolores Omelette Epinards hachés et croûtons Comté AOP Fruit de saison	Radis croc 'sel Wings de poulet Purée de pommes de terre et betteraves Munster Compote de pommes maison et brisures Oreo ®	Tomates à la ciboulette Sauté de poulet au paprika Haricots beurre persillés P'tit Cottentin Gâteau de semoule nappé caramel	Notre compote maison du 10 octobre sera composée exclusivement de pommes de Haute-Savoie. Pas besoin de sucre, ni de conservateur !
Jeudi	Salade coleslaw Escalope viennoise Ratatouille Vache picon Gâteau maison aux pépites de chocolat	Cake maison à la fourme Paupiette de veau aux pruneaux Carottes fraîches au cumin Vache Picon Pommes granny	Salade de saison Macaroni à la carbonara et râpé* / Macaroni à la carbonara de volaille et râpé Yaourt aux fruits de la ferme de Corly	Les yaourts de la Ferme de Corly sont produits à Vétraz-Monthoux (74) à moins de 26 km de la cuisine
Vendredi	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Sauté de Veau français Marengo Semoule Yaourt nature Fruit de saison	Salade de céleri aux pommes et sésame Filet de Poisson frais au pesto Beignet de saïfif Yaourt nature et sucre pétillant Meringue Rose	Compote de pommes Pizza aux fromages Haut de cuisse de poulet Petits pois à la tomate Camembert Fruit de saison	