

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 49 du lundi 30 novembre au dimanche 6 décembre 2020

LUNDI 30	MARDI 1°	MERC. 2	JEUDI 3	VEND. 4	SAMEDI 5	DIM. 6
Pizza	Salade	Taboulé à la menthe	Salade de maïs	Salade grecque	Tomate en salade	Bouchée aux fruits de mer
Steack Haché	Sauté de porc marengo	Escalope milanaise	Dinde aux marrons	Pépites de colin épinard	Quenelle sauce Nantua	Filet de boeuf
Linguines aux topinambours	Pommes aux épices	Haricots verts	Purée potiron	Riz	Poêlée d'automne	Flan de légumes et brunoise
Comté fruitier	Bleu doux	Yaourt bio	Tomme 2 Savoie	Saint Agur	Yaourt bio	Fromage
Crème chocolat bio	Compote bio	Poire au sirop	Clémentines bio	Mousse au citron	Cake	Pâtisserie

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011

Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Sacavant
Traiteur

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 50 du lundi 7 au dimanche 13 décembre 2020

LUNDI 7	MARDI 8	MERC. 9	JEUDI 10	VEND. 11	SAMEDI 12	DIM. 13
Crêpe aux champignons	Chou blanc aux pommes	Carottes râpées	Salade	Betterave rouge	Assiette de charcuterie	Cocktail de crevette
Filet de porc	Bœuf en daube	Brandade de poisson	Boules de bœuf à la tomate	Pavé de saumon	Gratin de pâtes alsacien	Gros haché charolais
Chou fleur	Pomme de terre au chèvre	-	Pâtes	Flan de potiron	-	Pomme sautée
Carré frais bio	Rondelé noix	Fromage blanc bio	Camembert	Brebicrème	Reblochon	Fromage
Liégeois	Poire bio	Cake citron	Clémentine	Tarte aux pommes	Gaufre	Pâtisserie

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011

Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Sacavant
Traiteur

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 51 du lundi 14 au dimanche 20 décembre 2020

LUNDI 14	MARDI 15	MERC. 16	JEUDI 17 Menu de Noël	VEND. 18	SAMEDI 19	DIM. 20
Quiche oignons	Betterave en salade	Céleri râpé	Timbale saumon asperge	Terrine maison	Salade composée	Gambas pamplemousse
Chipolatas	Steack hâché	Poisson pané	Suprême poulet à la crème	Parmentier de poisson	Rosbif	Magret de canard au miel
Pomme sautée	Pâtes au beurre	Flan de courgette	Pomme dauphine		Gratin de potiron	Tagliatelles fraîches
Tomme Savoie	Emmental	St Morêt	Abondance	Pavé affinois	Brie	Plateau fromage
Poire Savoie	Banane	pâtisserie	Bûche de Noël	Crème dessert chocolat	Entremets	Entremets chocolat

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011

Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

Sacavant
Traiteur

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 52
du lundi 21 au dimanche 27 décembre 2020

LUNDI 21	MARDI 22	MERC. 23	JEUDI 24	VEND. 25 Noël	SAMEDI 26	DIM. 27
Rosette	Salade piémontaise	Assiette de charcuterie	Salade gourmande	Médaille de saumon	Terrine de brochet	Mousse de canard et brioche
Steack hâché bio	Saucisse grillée	Filet de cabillaud	Noix entrecote braisée	Carré de porcelet rôti aux amandes	Hachis parmentier	Civet de chevreuil
Pâtes sauce tomate	Haricots verts	Pomme vapeur	Gratin de cardons	Grenailles poêlées au sel de Guérande	***	Lingots de polenta
Yaourt bio	Camembert bio	Bleu	Roquefort	Fromage	Petit nova	Plateau de fromage
Poire bio	Pomme bio	Chausson aux pommes	Bûche	Millefeuille	Ile flottante	Charlotte fruits rouges

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011

Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 53
du lundi 28 décembre 2020 au dimanche 3 janvier 2021

LUNDI 28	MARDI 29	MERC. 30	JEUDI 31	VEND. 1 ^{er} Nouvel An	SAMEDI 02	DIM. 3
Pomelos	Haricots en salade	Salade de blé concassé	Carotte râpée bio	Saumon fumé et blinis	Museau de bœuf en salade	Chiffonnade de saumon fumé
Cordon bleu	Bœuf mode	Pépites de colin aux épinards	Paupiette de veau	Quasi de veau rôti	Sauté de porcelet	Rôti de veau Orloff
Pâtes sauce tomate	Brunoise de carottes	Purée de légume	Crozets	Fondant parmentier aux noisettes	Poêlée de légumes	Gratin dauphinois
Emmental bio	Camembert bio	Roitelet	Yaourt bio	Tomme Savoie	Fromage	St Marcellin
kiwi	Crème caramel	Banane bio	Compote	Opéra	Poire au sirop	pâtisserie

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011

Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

Sacavant
Traiteur