



MENU '4 SAISONS' DU 29 avril 2019 AU 07 juin 2019
Menus du SIVOM de l'Est Gessien



	SEMAINE DU 29 avril AU 03 mai	SEMAINE DU 06 mai AU 10 mai	SEMAINE DU 13 mai AU 17 mai
Lundi	<p>SEMAINE DU 29 avril AU 03 mai</p> <p>Céleri râpé</p> <p>Filet de poulet au jus * Quenelles à la béchamel</p> <p>Bouloghour</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>SEMAINE DU 06 mai AU 10 mai</p> <p>Salade de saison</p> <p>Boulettes d'agneau sauce orientale * Poisson sauce orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc vrac du Coq d'Or</p> <p>Compote de pomme banane</p>	<p>SEMAINE DU 13 mai AU 17 mai</p> <p>Betteraves en salade</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Tortis</p> <p>Yaourt nature de Minzier</p> <p>Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Salade coleslaw</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>P'tit cottentin</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf au curry* Omelette</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau maison au yaourt</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Filet de colin sauce crème</p> <p>Fricassée de légumes (carottes, champignons)</p> <p>Bûchette mélangée</p> <p>Fruit de saison</p>
Mercredi	1er Mai		
Mercredi	8 Mai		
Jeudi	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Chipolata au jus * Saucisse de volaille * Poisson au jus</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Galet doux de la ferme du Coq d'Or</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Courgettes râpées à l'huile d'olive</p> <p>Filet de lieu sauce ciboulette</p> <p>Blé</p> <p>Mimollette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de veau à la moutarde douce * Nuggets végétales</p> <p>Epinards hachés et croûtons</p> <p>Cantal</p> <p>Crème caramel</p> <p>Melon (sous réserve)</p> <p>Sauté de porc au romarin * Sauté de volaille * Poisson</p> <p>Riz</p> <p>St Nectaire</p> <p>Compote pomme abricot</p>
Vendredi	<p>Salade cajun (haricots rouges, maïs, poivrons)</p> <p>Hoki pané</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Tortillas pomme de terre / oignons</p> <p>Ratatouille</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis râpés vinaigrette aux raisins secs</p> <p>Aiguillettes de poulet aux petits pois et à la menthe* Omelette</p> <p>La Princesse au petit pois</p> <p>Pois gourmands</p> <p>Milky à la grenadine</p> <p>Fraises</p>
	SEMAINE DU 20 mai AU 24 mai	SEMAINE DU 27 mai AU 31 mai	SEMAINE DU 03 juin AU 07 juin
Lundi	<p>Salade de lentilles aux échalotes</p> <p>Filet de hoki meunière et citron</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau de semoule nappé caramel</p>	<p>Concombre à la menthe</p> <p>Nuggets de pois chiches</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Carré frais</p> <p>Gâteau du chef aux pépites de chocolat</p>	<p>Radis croq sel</p> <p>Cordon bleu de volaille* Pavé fromager</p> <p>Gratin de courgettes et pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>
Mardi	<p>Gaspacho du chef de tomates</p> <p>Quiche lorraine * Quiche au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Comté de la GAEC du Rocher</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade verte</p> <p>Hachis parmentier du chef</p> <p>* Brandade de poisson</p> <p>Emmental</p> <p>Abricots au sirop</p>	<p>Tomates à l'échalote</p> <p>Sauté de porc à la moutarde* Escalope de volaille * Omelette</p> <p>Lentilles mijotées aux oignons</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote de pommes</p>
Mercredi	<p>Maïs en salade</p> <p>Moussaka (d'aubergines)</p> <p>* Cocktail de fruits de mer</p> <p>Aubergines à la tomate</p> <p>Edam</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Dos de colin à l'huile d'olive et citron</p>	<p>Salade de pépinettes d'Alpina Savoie</p> <p>Sauté de bœuf aux olives * Poisson aux olives</p>
Jeudi	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de volaille au jus * Quenelles à la sauce tomate</p> <p>Macaronis bio d'Alpina Savoie et râpé</p> <p>Brique de Vache du Vercors</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes fraîches sautées</p> <p>Yaourt nature de Clarafond Arcine</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Flan du chef de légumes</p> <p>Chource</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Melon</p> <p>Moules sauce poulette</p> <p>Macaronis</p> <p>P'tit cottentin</p> <p>Gâteau au chocolat du chef</p>
Vendredi	<p>Menu USA</p> <p>Tomate croc'sel</p> <p>Cheeseburger* Fishburger</p> <p>Potatoes et ketchup</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brownies du chef aux pépites de chocolat</p>	Ascension	
	<p>Produit de saison</p> <p>Race à viande</p> <p>Vandees françaises</p>	<p>Produit local</p> <p>Recette élaborée à partir de produits BIO</p> <p>Volaille label Rouge</p>	<p>Recette élaborée sur la cuisine</p> <p>Produit issu du commerce équitable</p>