



















Menus du 05 au 30 novembre 2018

CULOZ

Bon Appétit!





	05 AU 09 NOVEMBRE	12 AU 16 NOVEMBRE	19 AU 23 NOVEMBRE	26 AU 30 NOVEMBRE
LUNDI	Salade de pommes de terre Jambon au jus Côtes de blettes sauce blanche Petit suisse Tarte au flan	Pâté croute Steak haché  Salsifis béchamel Carré frais  Fruit de saison	MENU BIO Salade de pâtes/thon/maïs Omelette  Gratin de brocolis Camembert Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Escalope de volaille Gratin de pommes de terre Bleu Crème dessert 
MARDI	 Choux fleur en salade Rôti de dinde Pommes dauphines Petit louis Compote pommes/banane	Carottes râpées Blanquette de dinde Riz parfumé Dent du Chat  Fruit de saison 	Salade de lentilles/échalote Epaule d'agneau Printanière de légumes Fromage blanc confiture Fruit de saison	Betteraves  Sauté de porc Semoule Tomme de YENNE Fruit de saison 
MERCREDI	Salade coleslaw Hoki pané citron Gratin de potiron Emmental Fruit de saison	Betteraves rouges Tartiflette Flamby vanille	Salade coleslaw Steack haché Purée Edam Salade de fruits	Duo de saucisson/cornichons Spaghettis à la bolognaise Bleu d'Auvergne Compote de pommes/banane+biscuits
JEUDI	Sardines beurre Sauté de bœuf  Pâtes  Tomme de Savoie  Fruit de saison 	Salade verte Choucroute garnie Kiri Tarte aux pommes	MENU d'AUTOMNE Terrine de lapin aux noisettes Sauté de sanglier Pâtes St Albray Tarte pommes/rhubarbe	Terrine de poisson Saucisse / lentilles Yaourt nature et confiture Fruit de saison
VENDREDI	Salade verte Paupiette de saumon Petits pois/carottes Saint Paulin Crème dessert	Salade de haricots verts Poisson blanc sauce citron Coquillettes+fromage  Yaourt nature  Fruit de saison	Céleris rémoulade Filet de hoki sauce aurore Ebly à l'espagnole Tartare Fondant chocolat	Salade de riz/maïs/tomate Saumon à l'aneth  Epinards hachés à la crème Tomme blanche Eclair au chocolat



Menus du 03 au 21 décembre 2018

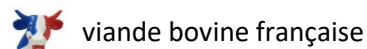
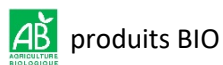
CULOZ

Bon Appétit!

	03 AU 07 DECEMBRE	10 AU 14 DECEMBRE	17 AU 21 DECEMBRE	
LUNDI	<p>MENU BIO</p> <p>Taboulé</p> <p>Steak haché </p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomette de Yenne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Saucisse</p> <p>Purée</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Filet de hoki</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fromage blanc battu </p> <p>Crêpe au chocolat</p>	 <p>VACANCES</p> <p>DE FIN D'ANNEE</p> 
MARDI	<p>Carottes au citron</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Pommes boulangères</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote</p>	<p>Salade d'Ebly</p> <p>Bœuf braisé </p> <p>Carottes au jus </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Compote pommes+biscuits </p>	<p>Poireaux vinaigrette/œuf</p> <p>Moussaka</p> <p>Riz</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison </p>	
MERCREDI	<p>Asperges mimosa</p> <p>Pilon de poulet rôti</p> <p>Pâtes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Riz</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleris rémoulade</p> <p>Quenelle de brochet</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Comté</p> <p>Crème dessert</p>	
JEUDI	<p>Salade pommes de terre/thon </p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Pommes dauphines</p> <p>Petit suisse</p> <p>Pâtisserie</p>		
VENREDI	<p>Roulé au fromage</p> <p>Brochette poisson pané/citron</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Colin sauce citron</p> <p>Petits pois/carottes</p> <p>Buche de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte/croûtons/œuf</p> <p>Parmentier de canard</p> <p>Tomme des Montagnes</p> <p>Compote/biscuits </p>	

Produits locaux

Produits de saison



Légumes de saison