

## MENUS '4 SAISONS' | DU 30 août 2021 AU 22 octobre 2021

### Menus de Culoz

	Du 30 août AU 03 septembre	Du 06 septembre AU 10 septembre	Du 13 septembre AU 17 septembre	Du 20 septembre AU 24 septembre
Lundi		Salade de pommes de terre mimosa Sauté de bœuf <b>RAV</b> sauce tomate / Colin sauce tomate Haricots verts persillés Yaourt nature Fruit de saison	Betteraves à la moutarde à l'ancienne Sauté de volaille <b>LR</b> au thym / Colin au thym et citron Boullghour aux petits légumes <b>Bûche du Pilat de Pélussin (42)</b> Fruit de saison	Macédoine vinaigrette Chili végétarien** <b>Verchicors de la laiterie du Mont-Aiguille (38)</b> Fruit de saison
Mardi		B Melon Emincé de volaille aux olives / Poisson aux olives Riz créole Fromage blanc nature Compote pomme/abricot (ind) Concombre façon tzatziki Pané de blé, tomate et mozzarella Purée de pommes de terre Vache Qui Rit Compote pomme/banane vrac	Salade verte Boulettes de bœuf à la provençale / Hoki sauce tomate Coquillettes <b>Saint Nectaire AOP (63)</b> Fruit de saison Salade verte et maïs Paëlla au poulet <b>LR**</b> / Paëlla au poisson <b>Verchicors de la laiterie du Mont-Aiguille (38)</b> Flan au chocolat (ind)	Concombres en salade Cordon bleu de volaille / Nuggets de poisson Potatoes Petit-suisse aromatisé Fruit de saison Salade verte et croûtons Lasagne à la bolognaise** / Lasagne aux légumes <b>Tomme grise d'Auvergne (03)</b> Compote de pommes (ind)
Mercredi		Salade de tomates <b>Salade de pépinettes Alpina Savoie</b> Filet de hoki sauce julienne <b>Courgettes sautées</b> Emmental Fruit de saison	Céleri râpé vinaigrette Colin sauce tomate Gratin de chou-fleur Yaourt nature Brownie du chef Crêpe aux champignons Omelette au fromage <b>Ratatouille</b> <b>Tomme grise d'Auvergne (03)</b> Fruit de saison	Salade verte vinaigrette moutarde de Dijon Poulet fermier Gaston Gérard / Hoki façon Gaston Gérard Ecrasé de pommes de terre Edam Compote de pomme/cassis (ind) Carottes râpées à l'orange Filet de poisson frais sauce safranée Haricots beurre à l'ail Yaourt nature Gâteau du chef pomme/cannelle
Jeudi	Salade de tomates Raviolini ricotta/épinards sauce verte** Fromage râpé Compote de pommes (ind)			LE MARCHÉ DE MON FERMIER EN BOURGOGNE Compote de pomme/cassis (ind)
Vendredi	Carottes fraîches râpées Sauté de veau marengo / Saumon marengo Semoule <b>Meule fermière des Bauges (73)</b> Fruit de saison	Salade de tomates Nuggets végétaux Lentilles mijotées au jus Camembert Crème dessert au chocolat (ind)		
	Du 27 septembre AU 01 octobre	Du 04 octobre AU 08 octobre	Du 11 octobre AU 15 octobre	Du 18 octobre AU 22 octobre
Lundi	Salade de choux fleurs Quenelles de Saint Jean sauce aurore Riz créole Fromage blanc nature Fruit de saison	Radis beurre <b>Diot Savoyard*</b> / Saucisse de volaille / Colin sauce tomate <b>Chou vert et pommes de terre (façon potée)</b> Yaourt nature Muffin au chocolat	SEMAINE DU GOÛT Salade de maïs au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes au lait de coco et curcuma Fromage ail et fines herbes Fruit de saison	Salade de blé à l'orientale Sauté de volaille <b>LR</b> sauce marengo / Saumon marengo Haricots verts persillés <b>Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74)</b> Fruit de saison
Mardi	Salade de coquillettes Colin sauce ciboulette Epinards en branches à la crème <b>Cantal AOP (15)</b> Fruit de saison	Coleslaw Sauté de bœuf <b>RAV</b> aux 4 épices / Hoki aux 4 épices Pommes Duchesse <b>Tomme du Trièves de la laiterie du Mont-Aiguille (38)</b> Compote pomme/banane (ind) Cake du chef aux courgettes	Céleri râpé sauce cocktail Macaronis carbonara à la muscade** / Carbonara de poisson** Brebis crème Crème caramel (ind)	B Salade verte Quenelles de Saint Jean sauce aurore Poêlée de légumes et pommes de terre Coulommiers Compote de pommes
Mercredi	Salade de tomates Rôti de porc aux herbes* / Lieu aux herbes Potatoes <b>Yaourt nature fermier de Minzier (74)</b> Fruit de saison	Emincé de volaille <b>LR</b> à la mexicaine / Merlu à la mexicaine Brocolis meunière Chanteneige Flan vanille nappé caramel (ind)	Salade de pois chiche à la tunisienne (épices couscous) Filet de hoki sauce oseille et sumac Courgettes sautées au paprika <b>Yaourt nature fermier de Minzier (74)</b> Ananas aux épices douces	Salade d'endives vinaigrette Nuggets de poisson et citron Epinards hachés à la béchamel Fromage blanc nature Clafoutis du chef aux pommes
Jeudi	Salade verte et maïs Nuggets de volaille / Nuggets de poisson <b>Ratatouille</b> Vache Picon Gâteau du chef aux pépites de chocolat	B Potage Crecy Tortelloni ricotta/épinards sauce tomate** Emmental Fruit de saison	Salade de tomates au basilic Tajine de poulet <b>LR</b> aux 4 épices / Colin 4 épices Semoule safranée Gouda au cumin Gâteau maison à la fève tonka Concombres à la ciboulette	<b>Velouté de légumes</b> Chipolatas au jus* / Merlu sauce crème Purée de pommes de terre P'tit Cottentin nature Eclair au chocolat Friand au fromage
Vendredi	Salade de haricots verts aux échalotes Paupiette de veau à la moutarde / Lieu sauce moutarde Semoule Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Betteraves à la moutarde à l'ancienne Hachis parmentier** / Brandade de poisson** <b>Yaourt aux fruits de la ferme de Corly (74)</b> Fruit de saison	Curry de légumes aux pois chiches et riz à l'indienne (Massala)** <b>Verchicors de la laiterie du Mont-Aiguille (38)</b> Liégeois vanille	Lasagnes à la bolognaise** / Lasagne au saumon** Brie Fruit de saison