



MENUS '4 SAISONS'

Du 08/11/2021 au 17/12/2021

			MENUS S	COLAIR	E CULOZ	
	Du 08 novembre AU 12 novembre		Du 15 novembre AU 19 novembre		Du 22 novembre AU 26 novembre	
	Betteraves en salade Sauce bolognaise Spaghettis Camembert	В	Macédoine vinaigrette Couscous végétal** (légumes couscous, Semoule, Pois chiche) Verchicors de la Laiterie Mont Aiguille (38)	□ B ○	Betteraves Chili végétarien Riz Emmental	
	Fruit de saison Œuf dur mayonnaise achis parmentier végétal à la courge	•	Fruit de saison Carottes râpées Filet de poisson meunière Gratin de blettes et pommes de terre		Crème dessert au chocolat Salade colesiaw Sauté de veau forestière Flageolets au jus	В
-	rt nature fermier Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Céleri râpé sauce cocktail Sauté de bœuf RAV aux 4 épices	⊙	Cantal AOP Compote de poires Chou chinois en salade Palette de porc dijonnaise * / Paupiette de poisson orientale	B m	Saint Nectaire AOP Fruit de saison Salade de boulghour Calamars à la romaine	
	Haricots verts persillés Petit suisse sucré Gâteau potiron cannelle du chef	B	Blé Brie Pêche au sirop	6	Flan de légumes du chef Fromage blanc Fruit de saison	ļ
	11 Novembre		Salade de coquillettes Daube de boeuf RAV provençale Carottes fraîches sautées Petit suisse aromatisé Fruit de saison	B № ○	TARTIFLETTE Salade verte Tartiflette* ** /Tartiflette de volaille** Compote de pommes	B
Meule fe	Potage Dubarry Filet de colin sauce citron Riz ermière des Bauges GAEC du Rocher (73) Flan vanille nappé caramel	® ⊙	Salade d'automne et noix Gratin de ravioles de Saint Jean** ENTRE RHÔNE ET SAÔNE Carré du Trièves Laiterie Mont Aiguille Brioche aux pralines	0 0 0 0	Taboulé du chef Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Panais frais Yaourt nature fermier Clarafond Arcine (74) Fruit de saison	8
	Du 29 novembre AU 03 décembre		Du 06 décembre AU 10 décembre		Du 13 décembre AU 17 décembre	
	Céleri rémoulade Emincé de volaille LR au thym Macaronis Alpina Savoie Camembert Ananas au sirop (vrac)	0 8 0	Salade de betteraves Curry de lentilles** Riz Bûche du pilat de Pelussin (42) Compote de pommes	©	Salade de chou fleur Filet de colin sauce citron Purée de pommes de terre Petit suisse aromatisé Fruit de saison	
	Salade de pommes de terre Sauté de bœuf RAV niçoise Carottes fraîches persillées Yaourt nature de Minzier (74) Fruit de saison	<u>`</u>	Cake du chef à l'emmental Diots de Bonneville (74) * / Saucisses de volaille Poélée d'hiver (carottes, navets frais) et champignons Fromage blanc Laiterie du Coq d'Or (vrac) Fruit de saison	(II) (O) (O) (B)	Chou blanc en salade Tortelinis ricotta épinards sauce verte ** Carré frais Compote de pommes	0
Assortime RACLETTE	Salade verte ent de charcuterie * / Charcuterie de volaille Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes	В	Salade d'endives sauce tartare Sauté de volaille LR aux olives Jardinière de légumes Petit suisse aromatisé Beignet aux pommes	Æ ⊙	MENU DE NOËL	
	Chou rouge vinaigrette Galette végétale tomate mozzarella Epinards hachés Carré frais (01)	8 0	Salade colesiaw (chou, carotte) Poisson pané Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt aux fruits de la ferme de Corly (74)	© (B)	Taboulé / salade de riz Cordon bleu de volaille Haricots beurre persillés Cantal AOP	B
	Gâteau du chef aux poires Macédoine vinaigrette Poisson frais au curry Riz créole Fourme d'Ambert AOP	B ©	Gâteau du chef aux pommes Velouté de courge Goulash hongrois RAV Pommes campagnardes Edam	₩ 3 3 3 4 5 5 6 6	MENU DE NOËL Noël	

Toutes nos compotes sont élaborées sur la cuisine centrale à partir de pommes locales









