



Menus CULOZ

	Du 03 janvier AU 07 janvier	Du 10 janvier AU 14 janvier	Du 17 janvier AU 21 janvier
lundi	Betteraves moutarde à l'ancienne Lasagnes bolognaise**	Mais en salade Poisson pané et citron Carottes persillées Bûchette mélangée Crème au chocolat (ind)	Salade de riz Filet de hoki sauce curry Haricots verts persillés Yaourt nature de Clarafond Arcine Fruit de saison
mardi	Fromage blanc nature Fruit de saison Céleri râpé sauce vinaigrette Poupiette de veau au jus Pommes de terre noisette Fromage Croclait Compote de poire (ind)	Salade de pâtes Galette sarrasin lentilles poireaux Petits-pois à la barigoule Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Chou rouge aux pommes Légumerie d'ici Boulettes de bœuf sauce tomate Torsades Brie Crème dessert chocolat
mercredi	Salade d'endives sauce tartare Sauté de volaille LR sauce marengo Blé aux petits légumes BRIOCHE DES ROIS Vache qui rit Brioche des rois	CROZIFLETTE Fruit de saison	Taboulé Cordon bleu de volaille Brocolis béchamel Brie Compote de poires (ind)
jeudi	Salade de blé Omelette nature Epinards hachés à la crème Carré frais Fruit de saison	Salade coleslaw fraîche Légumerie d'ici Boulettes d'agneau au jus Haricots blancs au jus Chanteneige Compote de pomme-banane (ind)	Céleri râpé sauce cocktail Légumerie d'ici Quenelles locales en gratin Purée de courge P'tit cottenin nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat
vendredi	Salade verte Sauté de bœuf RAV aux 4 épices Poêlée de légumes (champignons, carottes, h.verts) Yaourt nature de Minzier Galette des rois à la framipane	Velouté de potiron Jambon blanc* / Jambon de volaille Navet frais et pomme de terre à la béchamel Fromage blanc et couli de fruits Fruit de saison	Salade verte Assortiment de charcuterie * / Charcuterie de volaille Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes (ind)
lundi	Velouté de légumes Lasagnes au saumon ** Bûche du Pilat de Pélussin Fruit de saison	Salade de brocolis et sésame Chickenwings LR Potatoes et ketchup Camembert Fruit de saison	Betteraves en salade Sauce bolognaise Riz Verchicors de la Laiterie de Mont Aiguille Fruit de saison
mardi	Betteraves à la vinaigrette Sauté de bœuf RAV façon bourguignon Semoule Vache qui rit Compote de pommes Pizza au fromage	Salade de chou chinois sucrée salée Nems au poulet Nouilles asiatiques aux légumes Petit suisse aromatisé Rocher coco (ind) Salade verte et croûtons	Taboulé Aiguillettes de blé et emmental Carottes fraîches de la Légumerie d'ici sautées aux oignons Chanteneige Flan vanille nappé de caramel (ind)
mercredi	Steak haché sauce diable Julienne de légumes Mimolette Flan au chocolat (ind)	Boulettes de veau sauce orientale Semoule Fromage fondu le carré Compote de pommes (ind)	Velouté de potiron Tartiflette** / Gratin de pommes de terre au reblochon** TARTIFLETTE Fruit de saison
jeudi	DANS NOS MONTAGNES Diot de Bonneville* / Sauscisse de volaille Gratin de crozets Alpina savoie Meule fermière des Bauges de la GAEC du Rocher Gâteau du chef aux myrtilles Salade de boulghour Roulé au fromage (Pierre Clot)	CHANDELEUR Crêpes au fromage Epinards hachés à la crème Yaourt nature Crêpe fraîche sucrée Potage Dubarry Filet de lieu sauce crème	Chou blanc frais de la Légumerie d'ici à la vinaigrette Sauté de bœuf RAV au jus Frites Fourme d'ambert AOP Compote de poires (ind)
vendredi	Panais frais de la Légumerie d'ici Yaourt aux fruit de la ferme de Corly Fruit de saison	Purée de courge fraîche de la Légumerie d'ici et pomme de terre Cantal AOP Fruit de saison	

Produits provenant de la légumerie d'ici SHCB

