














































MENUS '4 SAISONS'

Du 7 novembre au 16 décembre 2022

Menus Culoz

	Du 07 novembre AU 11 novembre	Du 14 novembre AU 18 novembre	Du 21 novembre AU 25 novembre
<b>lundi</b>	Betteraves à la vinaigrette  Lasagnes à la bolognaise** <b>VBF</b>  Camembert Fruits de saison	Macédoine vinaigrette Couscous végétale Semoule  Saint Nectaire <b>AOP</b>  Fruit de saison	Velouté de légumes <b>du chef</b>  Brandade de poisson <b>MSC du chef</b>  Vache picon Mousse au chocolat
<b>mardi</b>	Œufs durs mayonnaise Boulettes végétales  Purée de potiron et pommes de terre Fromage blanc <b>Gâteau Marbré du chef</b>  Taboulé Sauté de bœuf <b>RAV</b> aux 4 épices  Haricots verts persillés  Yaourt nature Flan vanille caramel	Crêpe au fromage Filet decolin <b>MSC</b> meunière  Gratin dauphinois Brie  Compote de poires Chou rouge aux pommes Steak haché au jus <b>VBF</b>  Blé  Gouda Fruit de saison	Coleslaw Bœuf <b>RAV</b> façon bourguignon  Macaronis  Pont l'Eveque <b>AOP</b>  Fruit de saison Salade de blé  Calamars à la romaine Flageolets au jus Fromage blanc nature Fruit de saison Salade verte
<b>mercredi</b>	<b>Velouté de légumes du chef</b>  Filet de colin <b>MSC</b> sauce citron  Riz  Bûchette mélangée Fruit de saison	Salade de pâtes  Jambon blanc* / Jambon volaille Carottes à la crème Yaourt nature Compote de pomme-cassis <b>Cake à l'emmental du chef</b>  Sauté de volaille <b>LR</b> sauce crème  Poêlée de légumes  Fraidou Salade d'oranges	Tartiflette** */ Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette** Yaourt aux fruits de la <b>ferme de Corly</b>  Compote de pommes Salade de chou rouge Omelette  Lentilles mijotées Yaourt nature Fruit de saison
<b>jeudi</b>	<b>FERIE</b>		
<b>vendredi</b>			
	Du 28 novembre AU 02 décembre	Du 05 décembre AU 09 décembre	Du 12 décembre AU 16 décembre
<b>lundi</b>	Salade de pommes de terre Volaille <b>LR</b> au jus  Fondue de poireaux Yaourt aromatisé Fruit de saison	Betteraves en salade Sauce bolognaise <b>VBF</b>  Spaghettis  Bûche du pilat Fruit de saison	Salade de chou fleur Filet de colin <b>MSC</b> sauce crème  Riz  Yaourt aux fruits de la <b>ferme de Corly</b>  Fruit de saison
<b>mardi</b>	Chou blanc à la mayonnaise Boulettes de bœuf à la sauce tomate  Semoule Chanteneige Compote de pommes Salade verte Cordon bleu Pommes noisettes Fromage blanc Pomme au four	Taboulé Chipolatas au jus* / Aiguillettes blé et emmental Poêlée de carottes, navets et champignons Brie  Donuts	Salade de pdt  Quenelles sauce aurore Haricots verts persillés Carré frais Compote de poires
<b>mercredi</b>	Salade verte Cordon bleu Pommes noisettes Fromage blanc Pomme au four	Salade d'endives sauce tartare Sauté de volaille <b>LR</b> aux olives  Chou-fleur persillé  Petit suisse aromatisé Gâteau Basque  Salade de riz	Pâté de campagne* / Œuf dur mayonnaise  Sauté de bœuf <b>RAV</b> façon bourguignon  Coquillettes  Yaourt nature Liégeois chocolat Salade verte
<b>jeudi</b>	Chou rouge vinaigrette Curry de lentilles  Riz P'tit cottentin nature Compote pomme-coing Salade d'haricots verts	Pâné blé tomate et mozzarella Salsifis à la crème Coulommiers Mousse au chocolat Velouté de poireaux Goulash hongroise <b>RAV</b>  Purée de pomme de terre  Yaourt nature Fruit de saison	Volaille <b>LR</b> sauce forestière  Pommes pins Dessert de Noël Clémentine et papillote Pizza au fromage Sauce carbonara* / Poisson pané Spaghettis  Fourme d'Ambert <b>AOP</b>  Fruit de saison
<b>vendredi</b>	Blanquette de poisson <b>MSC</b>  Blé  Emmental Fruit de saison		