

MENU '4 SAISONS' DU 07 janvier 2019 AU 15 février 2019

Menu scolaire Voreppe

	SEMAINE DU 07 janvier AU 11 janvier	SEMAINE DU 14 janvier AU 18 janvier	SEMAINE DU 21 janvier AU 25 janvier
Lundi	<p>B Tortellini épinards BIO sauce tomate ** et râpé</p> <p>Coulommiers Compote de poire (ind)</p>	<p>Bœuf braisé aux oignons / Filet de poisson sauce safranée</p> <p>B Blé BIO</p> <p>Petit suisse aromatisé Fruit de saison</p>	<p>B Chou blanc BIO en salade</p> <p>Filet de poisson sauce ciboulette Tortis P'tit crottin ail et fines herbes</p>
Mardi	<p>Salade de pomme de terre</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Poêlée bretonne (choux-fleurs et brocolis)</p> <p>B Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>B Chou rouge BIO en salade</p> <p>Cœur de colin sauce oseille</p> <p>Purée de courges Tomme de Savoie Locale</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Aiguillettes de volaille sauce curry / Steak végétal</p> <p>Purée de choux fleur</p> <p>B Carré frais BIO</p>
Jeudi	<p>B Salade de haricots verts BIO</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Riz créole Brie</p>	<p>Sauté de veau marengo / Nugget's végétal</p> <p>Potatoes St Nectaire</p> <p>B Crème dessert BIO</p> <p>B Salade de boulghour BIO</p>	<p>B Salade de saison BIO</p> <p>Assortiment de charcuterie*/ charcuterie de volaille / Filet de poisson sauce crème</p> <p>Raclette</p> <p>Pommes vapeurs et fromage à raclette</p>
Vendredi	<p>Filet de poulet au thym / Quenelles sauce béchamel</p> <p>Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>A qui la fève? Galette des rois</p>	<p>Œufs durs à la florentine ** et croûtons (Epinards hachés)</p> <p>Mimolette</p>	<p>Sauté de bœuf sauce aux 4 épices / Hoki aux 4 épices</p> <p>B Semoule BIO</p> <p>Fromage blanc nature Fruit de saison</p>

	SEMAINE DU 28 janvier AU 01 février	SEMAINE DU 04 février AU 08 février	SEMAINE DU 11 février AU 15 février
Lundi	<p>B Taboulé BIO</p> <p>Steak haché / Quenelles locales sauce aurore</p> <p>Jardinière de légumes Pavé frais</p>	<p>Poulet rôti au jus / Galettes lentilles boulghour et légumes cuits</p> <p>Gratin de salsifis et pomme de terre</p> <p>B Fromage blanc BIO</p> <p>Fruit local de saison</p>	<p>B Salade de pommes de terre BIO</p> <p>Paupiette de poisson sauce crème</p> <p>Purée de courges Saint Félicien Local</p>
Mardi	<p>Farfalles au saumon du chef**</p> <p>B Camembert BIO</p> <p>Fruit local de saison</p>	<p>Nems / Samoussa aux légumes</p> <p>Sauté de porc sauce soja et miel* / Sauté de volaille / Filet de poisson sauce aigre douce</p> <p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>Riz cantonnais / Riz créole</p> <p>B Petit suisse BIO</p>	<p>Sauté de poulet au thym et citron / Filet de poisson sauce citron</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>B Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Tarte au flan</p>
Jeudi	<p>B Salade de haricots verts BIO</p> <p>Sauté de veau aux herbes de Provence / Filet de colin à l'estragon</p> <p>Riz créole Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Filet de hoki sauce julienne</p> <p>B Haricots verts BIO à l'ail</p> <p>Velouté aux fruits</p>	<p>B Omelette BIO</p> <p>Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p>Reblochon Fruit local de saison</p>
Vendredi	<p>Jambon blanc*/ Jambon de volaille / Omelette aux fines herbes</p> <p>B Carottes BIO à la crème</p> <p>CHANDELEUR</p> <p>Bleu de Vercors</p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p>B Concombre BIO au yaourt</p> <p>Curry de volaille à l'indienne / Curry de poisson à l'indienne</p> <p>LE CHACAL ET LE CHAMEAU</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Yaourt nature et miel</p>	<p>B Carottes BIO râpées</p> <p>Rôti de porc sauce forestière* / Rôti de volaille / Poisson sauce forestière</p> <p>Pommes noisettes Fromage blanc nature</p>