Restaurant scolaire

Menus du 03 au 07 janvier 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Dubarry BIO	Salade de lentilles BIO vinaigrette échalote	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade verte BIO vinaigrette
Spaghettis à la bolognaise	Omelette Poêlée de légumes frais (carottes, navets)	Filet de poisson à l'huile d'olive et citron Brocolis persillés	Paupiette de veau Pommes de terre fraîches à la vapeur
Fruit de saison	Fromage frais ail et fines herbes	Galette des Rois	Carré du Trièves BIO Laiterie Mont Aiguille

Menus du 10 janvier au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte fraîche au maïs	Céleri râpé à la remoulade	Betteraves vinaigrette	Velouté de poireaux BIO frais
Quennelles nature sauce béchamel Carottes BIO fraîches persillées	Filet de poulet sauce marengo Semoule BIO Alpina Savoie	Boulettes de Bœuf à la tomate Riz BIO Créole	Filet de poisson sauce beurre blanc Navets et pommes de tierre BIO frais à la béchamel
Fruit de saison	Fromage blanc nature	Crème dessert au chocolat	Saint Nectaire AOP

Menus du 17 janvier au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge BIO râpé aux pommes	Œufs durs mayonnaise	Salade verte vinaigrette	Salade de perles Alpina Savoie
Poisson meunière et citron Purée de courge fraîche	Sauté de bœuf façon bourguignon Torsades BIO Alpina Savoie	Raclette	Tarte au fromage Épinards BIO à la béchamel
Gâteau aux pépites de chocolat du Chef	Fruit de saison	Compote de Pommes BIO	Yaourt nature

Menus du 24 janvier au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Velouté de légumes frais	Salade d'endives
Steack haché au jus Riz BIO Créole	Poisson pané et citron Haricots verts persillés	Saucisse fumée Polenta BIO Alpina Savoie Sauce tomate	Quenelles BIO sauce aurore Panais et pommes de terre en gratin
Fourme d'Ambert AOP	Fruit de saison BIO	Gâteau aux myrtilles du Chef	Fromage blanc nature