

Semaine du 04 au 08 novembre 2019

SONTHONNAX



LUNDI

Salade de lentilles



Quenelles sauce financière

Carottes au beurre

Fromage blanc



Fruit de saison BIO (L)

MARDI

Chou blanc vinaigrette



Fricassée de dinde

Petits pois



Camembert BIO

Gaufre au sucre

JEUDI



Taboulé BIO d'hiver



Paleron de bœuf braisé

Haricots verts persillés

Fromage des Pyrénées

Fruit de saison

VENDREDI



Salade verte (L) vinaigrette



Pavé de colin sauce curry











Riz BIO




Yaourt (L) à la poire

Cocktail de fruits au sirop

LUNDI	MARDI	JEUDI	LOCAL	VENDREDI
<p>FERIE</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p>  <p>Fileté de poisson meunière</p>	<p>Carottes râpées BIO (L) vinaigrette</p>  <p>Œuf dur florentine</p>	<p>Potage de potiron et vache qui rit du chef</p>  <p>Rôti de dinde froid et ketchup</p>	
	<p>Brocolis et pommes de terre</p>  <p>Yaourt nature BIO</p>	<p>(Epinards) & croûtons</p> <p>Petit moulé</p>  <p>Brownie du chef</p>	<p>Coquillettes & emmental râpé</p> <p>Petit suisse</p>  <p>Fruit de saison BIO</p>	











LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
  Salade coleslaw BIO (L)	Taboulé d'hiver	Salade verte vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
 Estouffade de bœuf (L) au jus	 Aiguillettes de poulet au jus	Lasagnes bolognaise <i>SP : Lasagnes au saumon</i>	 Chili sin carne
Purée de pommes de terre	Haricots beurre	/	Riz
Tomme de Yenne	 Fromage blanc BIO	Cantal AOP 	Coulommiers
Lacté vanille	Fruit de saison	 Compote de poires BIO	  Fruit de saison BIO (L)




LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pépinettes au pistou	Salade verte (L) vinaigrette 	  Chou rouge BIO (L) vinaigrette	Endives vinaigrette
Wings de poulet	 Marmite de poisson sauce orientale	 Escalope de dinde au jus	 Sauté de bœuf (L) aux oignons
Gratin de potiron	 Semoule BIO	Pommes noisettes	Petits pois
Edam	  Yaourt nature BIO (L)	Samos	Fromage blanc
 Fruit de saison BIO	Poire au sirop	 Compote de pommes à la vanille du chef	Eclair au chocolat

Semaine du 02 au 06 décembre 2019

SONTHONNAX



LUNDI	MARDI  	JEUDI	VENDREDI REPAS LYONNAIS
Salade de blé sauce ail et fines herbes	Carottes râpées BIO (L) vinaigrette	Salade de pommes de terre ciboulette	Rosette et cornichon <i>SP : Œuf dur mayonnaise</i>
 Poisson pané et citron	 Bolognaise de légumes	 Sauté de porc (L) au jus <i>SP : Sauté de dinde au jus</i>	Quenelles de brochet façon Nantua
 Haricots verts BIO persillés	Tortis & emmental râpé	Chou fleur béchamel	 Riz BIO
Petit suisse	Brie	 Comté AOP	Carré
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	  Fruit de saison BIO (L)	Ile flottante aux pralines

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<p>Radis beurre 1/2 sel</p> <p> Sauté de bœuf (L) sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p> Compote de pommes bananes BIO</p>	<p>Salade de pâtes au curry</p> <p> Cubes de poisson sauce crème</p> <p>Petits pois</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Potage de légumes du chef</p> <p> Rôti de dinde froid et ketchup</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Cantafrais</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Céleri (L) rémoulade</p> <p>  Omelette au fromage du chef</p> <p> Epinards BIO béchamel & croûtons</p> <p>Petit suisse</p> <p>Tarte aux pommes</p>



LUNDI



MARDI

JEUDI
REPAS DE FIN D'ANNEE

VENDREDI

Carottes râpées BIO (L)
vinaigrette



Gratin de gnocchettis
brocolis cheddar et
mozzarella

/



Yaourt nature BIO

Cocktail de fruits au sirop

Salade de pommes de
terre ravigote



Boulettes de bœuf au jus

Haricots beurre

Saint paulin



Fruit de saison BIO (L)

Rillettes de saumon du chef
et pain polaire



Sot l'y laisse de dinde sauce
suprême

Pommes pin

/

Dessert de fin d'année

Clémentine et papillote

Macédoine mayonnaise



Pavé de colin sauce dugléré

Riz BIO



Gouda

Fruit de saison