

# Semaine du 02 au 06 Novembre 2020

## SONTHONNAX



LUNDI



Salade coleslaw BIO (L)



Bolognaise



Torti BIO

& emmental râpé

Edam

Purée pomme-banane

MARDI



Salade de riz BIO arlequin



Pavé de colin sauce persane

Haricots verts persillés



Yaourt (L) à la poire

Fruit de saison

JEUDI



Potage du chef brocolis et fromage fondu



Rôti de bœuf (L) froid et ketchup

Pommes wedges

Fromage blanc



Fruit de saison BIO

VENDREDI

Céleri râpé sauce cocktail



Œuf dur à la florentine







Epinards BIO et croûtons









Saint Môret

Flan pâtissier

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de blé BIO sauce bulgare	  Carottes râpées BIO (L) à la vinaigrette	Salade de pépinettes sauce pistou	Salade verte à la vinaigrette
Wings de poulet	 Couscous végétarien	 Poisson pané et citron	 Sauté de porc (L) sauce arrabiata <i>SP : Filet de merlu sauce catalane</i>
Gratin de potiron	Semoule	Jardinière de légumes	Pommes noisette
Fromage frais aromatisé	Petit Cotentin	Petit suisse	Carré
Fruit de saison	Lacté à la vanille	 Fruit de saison BIO	 Purée de pommes BIO

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de lentilles à l'échalote</p> <p> Estouffade de bœuf (L)</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tomme de Yenne</p> <p>  Fruit de saison BIO (L)</p>	<p>Potage de légumes variés</p> <p> Aiguillettes de poulet sauce bressane</p> <p> Carottes BIO persillées</p> <p>Fraidou</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p> Tortelloni aux 4 fromages sauce basilic</p> <p>&amp; emmental râpé</p> <p> Yaourt nature BIO</p> <p> Compote du chef pomme-vanille</p>	<p> Betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p> Steak haché de bœuf sauce paprika</p> <p>Riz créole</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>



LUNDI	MARDI MENU VENDEEN	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage de légumes variés</p> <p> Filet de merlu sauce crème</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Petit Moulé</p> <p>Brownie</p>	<p> <b>Rillettes du chef aux sardines</b></p> <p>Saucisses aux mogettes et à la sauce tomate</p> <p><i>SP : Boulettes végétales et mogettes sauce tomate</i></p> <p>(Haricots blancs)</p> <p>Fromage blanc</p> <p> <b>Purée de pommes BIO et sablé</b></p>	<p>Endives à la vinaigrette</p> <p> <b>Bœuf (L) marengo</b></p> <p> <b>Semoule BIO</b></p> <p>Camembert</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p> <b>Macédoine BIO à la mayonnaise</b></p> <p> </p> <p>Gratin de pommes de terre, épinards et fromage de brebis</p> <p>/</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>

# Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2020

## SONTHONNAX



LUNDI



Salade de pois chiche  
à la vinaigrette à la mangue



Sauté de bœuf (L) sauce  
catalane



Carottes BIO au beurre

Comté AOP



Fruit de saison

MARDI



Céleri râpé BIO (L) sauce  
rémoulade



Pavé de colin sauce ciboulette

Polenta crémeuse

Vache Gros Jean

Cubes de poires au sirop léger

JEUDI

Taboulé d'hiver



Omelette du chef BIO (L) aux  
fines herbes

Haricots verts

Yaourt nature



Fruit de saison (L)

VENDREDI

Salade verte à la vinaigrette



Fricassée de dinde











Gratin de potiron















Tomme BIO (L)

Moelleux à la fraise



LUNDI	MARDI REPAS LYONNAIS	JEUDI	VENDREDI
 Cake du chef épinards et chèvre   Steak haché de bœuf au jus  Petits pois   Yaourt (L) à la framboise   Fruit de saison BIO	Rosette et cornichon  <i>SP : Œuf dur à la mayonnaise</i>  Quenelles sauce financière et vol au vent  /   Carré BIO  Ile flottante aux pralines roses	  Carottes râpées BIO (L) à la vinaigrette   Filet de merlu sauce curry  Chou-fleur persillé  Fromage blanc  Gaufre au sucre	Betteraves à la vinaigrette   Chili sin carne   (Riz BIO)  Gouda  Fruit de saison



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE FIN D'ANNEE	VENDREDI
 <b>Taboulé BIO d'hiver</b>   Sauté de porc (L) aux oignons  <i>SP : Blanquette de poisson</i>   <b>Haricots verts BIO</b>  Coulommiers   Fruit de saison (L)	  <b>Salade coleslaw BIO (L)</b>   Gratin de pâtes, courge, cheddar et mozzarella  /  Yaourt nature  Purée de poires	 <b>Rillettes du chef au saumon et pain polaire</b>   Rôti de veau sauce crème, châtaigne et champignon  /  Pommés duchesse  /  Dessert de fin d'année, clémentine et papillote	Salade verte à la vinaigrette   Pavé de colin sauce tomate    <b>Lentilles BIO (L)</b>  Rondelé  Cocktail de fruit au sirop léger