

MENUS '4 SAISONS'

MENUS '4 SAISONS'

MENUS '4 SAISONS'

Ville de Sorbiers

	Du 08 novembre AU 12 novembre	Du 15 novembre AU 19 novembre	Du 22 novembre AU 26 novembre
Lundi	Rosette et cornichon* / Carottes râpées vinaigrette Poisson et citron Macaroni BIO Alpina Savoie Yaourt nature Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Couscous de poulet** (légumes couscous, Semoule, Pois chiche) Verchicors BIO Laiterie Mont Aiguille Fruit de saison	Salade coleslaw BIO Brandade de poisson **  Emmental Gâteau au yaourt du Chef
Mardi	Céleri BIO vinaigrette Nuggets végétal Purée de courge fraîche Brique de vache du Forez (42) Fruit de saison	Duo de chou Filet de poisson meunière et citron Blettes et Pommes de terre Béchamel Cantal AOP Flan vanille BIO	Velouté de potiron Boulettes de bœuf sauce tomate Flageolets à la tomate Tomme grise d'Auvergne Fruit de saison BIO
Jeudi	<b>11 Novembre</b>		Salade verte BIO Tartiflette* ** / Tartiflette sans viande **  <b>TARTIFLETTE</b> Compote de pommes
Vendredi	Potage Dubarry Steak haché au jus Riz BIO créole Saint Nectaire AOP Compote de poires	Salade verte aux noix Gratin de ravioles de Saint Jean** Carré du Trièves BIO Laiterie Mont Aiguille Brioche aux pralines	Taboulé Omelette BIO Gratin de poireaux et pommes de terre Yaourt nature Fruit de saison

MENUS '4 SAISONS'

MENUS '4 SAISONS'

MENUS '4 SAISONS'

Ville de Sorbiers

	Du 29 novembre AU 03 décembre	Du 06 décembre AU 10 décembre	Du 13 décembre AU 17 décembre	
Lundi	Salade de pommes de terre Bœuf bourguignon Carottes fraîches persillées Yaourt nature BIO Fruit de saison	Salade d'endives Bolognaise au soja BIO Macaroni BIO Alpina Savoie Bûche du Pilat de Pélussin (42) Compote de pommes bananes	Salade de chou fleur BIO Cœur de merlu sauce oseille Pommes vapeur fraîches Bleu d'Auvergne AOP Fruit de saison	
Mardi	Chou rouge aux pommes Emincé de volaille basquaise Semoule BIO Alpina Savoie Carré du Trièves Laiterie Mont-Aiguille Liégeois à la vanille	Salade de blé BIO orientale Poisson pané et citron Poêlée d'hiver (carotte, navet frais) et champignons Fromage ail et fines herbes Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Ravioli épinards sauce verte BIO**  Carré frais (01) Flan au chocolat	
Jeudi	Céleri rémoulade Chili végétarien Riz créole BIO P'tit cottentin nature Gâteau du Chef aux poires	Salade coleslaw BIO (chou, carotte) Nuggets de volaille Epinards branches BIO et croûtons Tomme des Pyrénées Beignet au chocolat	Taboulé BIO Sauté de porc à la diable* / Quenelles de Saint Jean Haricots verts Yaourt nature Local Fruit de saison	
Vendredi	Pâté de campagne et cornichon* / Tarte au fromage Haché de thon sauce citronnée Ecrasé de potiron Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison BIO	Velouté de courge Steak haché à la provençale Boullghour BIO aux petits légumes Petit suisse sucré Fruit de saison	<b>MENU DE NOËL</b>	