

MENUS '4 SAISONS'

MENUS '4 SAISONS'

MENUS '4 SAISONS'

Ville de Sorbiers - Menus Scolaires

	Du 03 janvier AU 07 janvier	Du 10 janvier AU 14 janvier	Du 17 janvier AU 21 janvier
Lundi	Potage Dubarry BIO Spaghettis à la bolognaise** Camembert Fruit de saison	Salade verte au maïs Quenelles natures sauce béchamel Carottes BIO fraîches persillées Emmental Fruit de saison	Chou rouge BIO rapé aux pommes Poisson meunière et citron Purée de courge fraîche P'tit cottentin nature Gâteau aux pépites de chocolat du Chef
Mardi	Salade de lentilles BIO vinaigrette à l'échalote Omelette Poêlée de légumes frais (carottes, navets) Menu Végétarien Fromage frais ail et fines herbes Fruit de saison	Céleri rapé à la rémoulade Filet de poulet sauce marengo Semoule BIO Alpina Savoie Fromage blanc nature Compotes de poires	Œufs durs mayonnaise Sauté de bœuf façon bourguignon Torsades BIO Alpina Savoie Bleu Fruit de saison
Jeudi	Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson à l'huile d'olive et citron Brocolis persillés EPIPHANIE Petit suisse sucré Galette des Rois	Betteraves vinaigrette à l'ancienne Boulettes de bœuf à la tomate Riz BIO créole Tomme blanche Crème dessert au chocolat	Salade verte vinaigrette Assortiment de charcuterie* / Cœur de merlu sauce crème Pommes de terre BIO fraîches à la vapeur RACLETTE Fromage à raclette Compote de pommes BIO
Vendredi	Salade verte vinaigrette Paupiette de veau sauce 4 épices Pommes de terre fraîches à la vapeur Carré du Trièves BIO Laiterie Mont Aiguille Compote de pommes et bananes	Velouté de poireaux BIO frais Filet de poisson sauce beurre blanc Navets et pommes de terre BIO frais à la béchamel Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Salade de perles Alpina Savoie Tarte au fromage Epinards à la béchamel Yaourt nature Fruit de saison BIO

MENUS '4 SAISONS'

MENUS '4 SAISONS'

MENUS '4 SAISONS'

Ville de Sorbiers - Menus Scolaires

	Du 24 janvier AU 28 janvier	Du 31 janvier AU 04 février	Du 07 février AU 11 février
Lundi	Carottes râpées vinaigrette Steak haché au jus Riz BIO créole Fourme d'Ambert AOP Compote de pommes	Velouté de courge BIO fraîche Escalope viennoise et ketchup Pennes BIO Alpina Savoie Gouda Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Filet de poisson sauce aurore Semoule BIO Alpina Savoie Petit suisse sucré Fruit de saison
Mardi	Friand au fromage Poisson pané et citron Haricots verts persillés Bûche du Pilat de Pélussin Fruit de saison BIO	Salade chinoise (chou chinois, carottes) Nems de légumes sauce soja et miel NOUVEL AN CHINOIS Riz cantonais BIO Yaourt nature Local Ananas au sirop	Salade d'endives Nuggets végétal Carottes fraîches persillées Saint Nectaire AOP Flan à la vanille
Jeudi	DANS LES MONTAGNES Velouté de légumes frais Saucisse fumée* / Cubes de colin sauce tomate Polenta BIO Alpina Savoie sauce tomate Meule fermière Dent du Chat (73) Gâteau aux myrtilles du Chef	Salade verte BIO vinaigrette Crêpe au fromage Petits pois au jus Tomme grise d'Auvergne Crêpe au chocolat Menu Végétarien	Tarte au jambon et à l'oignon* / Potage de légumes Steak haché au jus Frites au four Verchicors BIO Fruit de saison
Vendredi	Menu Végétarien Salade d'endives Quenelles BIO sauce aurore Panais et pommes de terre en gratin Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade de pépinettes Alpina Savoie Potimientier de poisson** Fromage frais ail et fines herbes Fruit de saison BIO	Chou blanc BIO rapé aux pommes Cordon bleu Haricots beurre persillés P'tit cottentin nature Beignet au chocolat