

MENUS '4 SAISONS'

DU 08 novembre 2021 AU 17 décembre 2021

Menus Francheville

	Du 08 novembre AU 12 novembre	Du 15 novembre AU 19 novembre	Du 22 novembre AU 26 novembre
lundi	Farfalles au saumon** Saint Paulin BIO Fruit	Repas végétarien Œufs durs BIO béchamel Epinards BIO à la crème Verchicors BIO Laiterie Mont Aiguille Fruit BIO	Salade de haricots verts Filet de poisson sauce crème Purée de pommes de terre Fromage blanc BIO nature
mardi	B Taboulé BIO Quenelles BIO et locales sauce aurore Carottes BIO persillées Fromage blanc nature BIO Repas végétarien	Velouté de potiron Lasagnes bolognaise** / Lasagnes au saumon** Yaourt nature BIO	B Céleri râpé BIO vinaigrette Emincé de volaille BIO basquaise / Filet de poisson basquaise Riz BIO safrané Crème dessert BIO au chocolat (ind)
mercredi	Sauté de bœuf aux 4 épices / Filet de poisson aux 4 épices Haricots verts persillés Yaourt nature BIO Tarte aux pommes	Choux blanc vinaigrette Sauté de porc aux olives* / Filet de poisson sauce julienne Riz BIO créole Fromage blanc nature	Salade de boulghour BIO Calamars à la romaine Epinards hachés à la crème
jeudi	11 Novembre		
vendredi	Filet de poisson meunière Blettes et pommes de terre béchamel Chanteneige BIO Compote de pommes bananes (ind)	ENTRE SAÔNE ET RHÔNE Gratin de ravioles** Carré du Trièves BIO Laiterie Mont Aiguille Brioche aux pralines	TARTIFLETTE Fruit Salade verte Tartiflette* ** Filet de poisson sauce julienne et Gratin de pommes de terre au reblochon Compote de pommes BIO (ind) Velouté Dubarry (Choux fleurs) Tortellini épinards sauce tomate ** Repas végétarien Fruit BIO
lundi	Du 29 novembre AU 03 décembre Taboulé BIO Emincé de poulet label rouge au thym / Galette végétale tomate mozzarella Carottes fraîches persillées Légumerie d'ici Fromage blanc nature	Du 06 décembre AU 10 décembre Sauté de bœuf BIO au paprika / Filet de poisson sauce tomate Pommes persillées BIO Verchicors BIO et local Compote de pommes BIO (ind) Salade de blé orientale Chipolatas* / Galette lentilles boulghour et légumes cuits Poêlée d'hiver (carotte, navet) Légumerie d'ici et champignons Yaourt nature BIO	Du 13 décembre AU 17 décembre Moules à la crème Pommes noisettes Brie Fruit BIO B Macaronis BIO protéines végétale BIO sauce tomate** Repas végétarien Yaourt nature BIO Compote de pommes abricots BIO (ind) Salade de riz BIO Galette végétale lentilles poireaux Epinards hachés à la crème Petit suisse aromatisé
mardi	Céleri râpé vinaigrette Légumerie d'ici Sauté de veau au paprika / Filet de poisson au paprika Macaroni BIO Cocktail de fruits (ind)	Sauté de volaille label rouge au curry / Filet de poisson au curry Haricots beurre persillés Petit suisse aromatisé BIO Beignet aux pommes Salade coleslaw Légumerie d'ici	Emmincé de volaille BIO sauce forestière / Filet de poisson sauce crème Petits pois au jus Tomme du Trièves BIO Laiterie Mont Aiguille Crème chocolat (ind)
mercredi	RACLETTE Assortiment de charcuterie* / Filet de colin sauce crème Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes bananes BIO (ind) Chou rouge BIO vinaigrette Légumerie d'ici	Cubes de saumon sauce aurore Purée de pommes de terre BIO Flan au chocolat (ind) Velouté de courge	MENU DE NOËL
jeudi	Aiguillettes de blé et emmental Purée de 3 légumes (pdt, carottes, navets, courgettes) Repas végétarien Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Repas végétarien Omelette nature Lentilles au jus Fromage blanc nature BIO	
vendredi	B Saucisse de volaille BIO au jus / Blanquette de poisson Riz créole BIO Saint Paulin BIO Fruit BIO		