

AU MENU DE LA CANTINE elior®

RESTAURATION SCOLAIRE

du 8 au 12 janvier

Lundi

- Betteraves
- Steak haché **VF**
- Frites
- Fraidou
- Fruit de saison

Mardi

- Salade verte aux croûtons
*Endive en salade **
- Sauté de veau aux olives **CHEF VF**
- Haricots beurre saveur du jardin
- Emmental / Rondelé ail fines herbes *
- Crème dessert au chocolat

Jeudi

- Carottes râpées **BIO**
*Chou blanc vinaigrette **
- Escalope de dinde curry **LR VF**
- Crème de potiron
- Yaourt nature / Yaourt aromatisé *
- Galette des rois

Vendredi

- Radis beurre
*Duo carottes et navets sauce ail **
- Filet de lieu sauce nantua
- Riz de Camargue
- Coulommiers / Carré de l'Est *
- Compote de pommes **BIO**

du 15 au 19 janvier

Lundi

- Salade mâche et croutons
*Salade verte **
- Sauté de boeuf en estouffade **VF**
- Macaroni **BIO**
- Tartare ail et fines herbes / Fromy *
- Flan à la vanille

Mardi

- Friand au fromage
- Omelette
- Panais braisés **BIO**
- Saint Paulin / Rondelé aux noix *
- Fruit de saison

Jeudi

- Potage Dubarry
- Poulet sauce chasseur **VF**
- Purée de pommes de terre maison
- Fromage blanc
*Fromage blanc fruits rouges **
- Poire conférence de Savoie IGP

Vendredi

- Salade coleslaw
*Endives aux dés de gruyère **
- Filet de colin pané citron
- Epinards à la crème
- Brie / Bûchette au chèvre *
- Cake au citron **CHEF**

du 22 au 26 janvier

Lundi

- Potage Mussard maison
- Spaghetti à la bolognaise **VF**
- Petit suisse / Petit suisse aux fruits *
- Fruit de saison **BIO**

Mardi

- Saucisson sec et cornichons
*Roulade aux olives **
- Sauté de veau champignons **VF**
- Chou vert braisé et pommes de terre
- Yaourt aromatisé / Yaourt nature *
- Fruit de saison

Jeudi

- Salade choubidou
*Céleri rémoulade local **
- Filet de lieu à la tapenade
- Boulgour à la Canarienne
- Croûte noire / Tomme grise *
- Mousse chocolat au lait

Vendredi

- Taboulé
- Rôti de porc au curry **VF**
- Haricots verts **BIO**
- Mimolette / Montboissier *
- Fruit de saison

du 29 janvier au 2 février

Lundi

- Carottes râpées vinaigrette maison
*Céleri boule vinaigrette maison **
- Cordon bleu
- Petits pois à la française
- Croc'lait / Saint Moret *
- Flan nappé caramel

Mardi

- Crêpe au fromage
- Filet de lieu sauce basquaise
- Riz aux petits légumes
- Edam / Gouda bio * **BIO**
- Fruit de saison

Jeudi

- Légumes à la grecque **CHEF**
*Salade de haricots verts **
- Rôti de boeuf sauce au poivre **VF**
- Penne
- Camembert / Brie *
- Fruit de saison

Vendredi

- Concombre vinaigrette
*Fenouil cru émincé vinaigrette **
- Saucisse de Francfort
- Carottes à la ciboulette **BIO**
- Saint Nectaire / Tomme noire *
- Crêpe chocolat banane
(Recette Michel Sarran)

du 5 au 9 février

Lundi

- Pain de légumes
- Quenelles béchamel
- Blé / Epinards bio à la crème * **BIO**
- Yaourt / Yaourt aromatisé *
- Fruit de saison

Mardi

- Crème de lentilles **BIO**
- Navarin d'agneau **CHEF VF**
- Poêlée du jardin
- Tomme grise / Fourmols *
- Fruit de saison

Jeudi

- Radis beurre
*Chou rouge aux pommes **
- Nuggets de colin sauce tartare
- Pommes de terre vapeur
*Choux-fleurs persillés **
- Emmental / Fromy *
- Smoothie banane fraise

Vendredi - menu végétarien

- Betteraves / Chou blanc aux raisins *
- Couscous végétarien
- Semoule
- Fruit de saison **BIO**

- BIO** Produit Bio 
- LR** Label Rouge 
- VF** Viande / Volaille Origine France  
- CHEF** Recette du Chef
- * 2^{ème} choix
(Ecoles Élémentaires uniquement)



Attention !
Ces menus sont susceptibles de modifications
en fonction des disponibilités des produits et
des propositions des producteurs locaux

La liste des principaux allergènes présents dans les recettes est à votre disposition sur simple demande auprès du service Restauration Scolaire