



MENU '4 SAISONS' DU 06 novembre 2017 AU 22 décembre 2017
Menus scolaires Les Roches de Condrieu

	SEMAINE DU 06 novembre AU 10 novembre	SEMAINE DU 13 novembre AU 17 novembre	SEMAINE DU 20 novembre AU 24 novembre	SEMAINE DU 27 novembre AU 01 décembre
Lundi	Salade de blé à l'orientale Sauté de porc* au jus Poêlée multicolore (pdt, carottes, courgettes, tomate) Gouda Fruit de saison	Œufs durs BIO mayonnaise Steak végétal BIO Gratin de courges BIO Fromage blanc BIO nature Fruit BIO de saison	Cake maison au potiron Filet de hoki pané et citron Gratin de blettes et pommes de terre Petit suisse sucré Fruit de saison	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Brandade maison de colin** Mimolette Fruit de saison
Mardi	Pizza au fromage Nuggets de poisson Purée aux trois légumes Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	Betteraves en salade Cœur de merlu sauce oseille Riz créole Camembert Fruit de saison	Chou rouge aux pommes Haut de cuisse de poulet rôti Blé Plateau de fromages Compote de poires (ind)	Carottes râpées aux raisins Filet de poulet au jus Gratin de chou fleur Vache picon Riz au lait nappé caramel (ind)
Jeudi	Salade verte Gratin de quenelles Brocolis Babybel halloween Flan au chocolat (ind) Carottes râpées BIO	Salade verte Hachis parmentier** Vache picon Compote de pomme framboise (ind)	Salade de pâtes Blanquette de veau à l'ancienne Carottes Vichy P'tit cottentin ail et fines herbes Fruit de saison	Tartiflette Salade verte Tartiflette* ** Compote de pommes (ind)
Vendredi	Macaronis à la boloanaise BIO** Yaourt BIO nature Compote de pommes BIO (ind) * porc ** plat complet	Salade Océane (salade, avocat, crevettes) Curry de poisson aux fruits de mer Patates douces Yaourt aromatisé Smoothie banane kiwi	Velouté maison de légumes BIO Sauté de volaille BIO Haricots verts BIO Fromage blanc BIO Gâteau au yaourt maison BIO	Salade de boulghour BIO Omelette nature BIO Epinards hachés BIO et croûtons Yaourt BIO nature Fruit BIO de saison
	SEMAINE DU 04 décembre AU 08 décembre	SEMAINE DU 11 décembre AU 15 décembre	SEMAINE DU 18 décembre AU 22 décembre	
Lundi	Duo de choux (blanc et rouge) Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Chanteneige Ananas au sirop	Salade coleslaw (chou blanc et carotte) Sauté de bœuf façon bourguignon Torti et râpé St Marcellin Compote pomme banane (ind)	Salade de pâtes BIO Quenelles BIO en gratin Epinards hachés BIO et croûtons Camembert BIO Fruit BIO de saison	
Mardi	Maïs en salade Aiguillette de poulet au thym Purée de trois légumes Faiselle Fruit de saison	Salade de blé à l'orientale Filet de colin sauce oseille Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Filet de lieu sauce citron Macaronis et râpé Fromage les fripons Flan vanille nappé caramel (ind)	
Jeudi	Céleri BIO remoulade Steak végétal BIO Carottes BIO persillées Saint Paulin BIO Gâteau maison BIO aux poires	Salade verte BIO Knack de volaille BIO Lentilles BIO mijotées Carré frais BIO Crème dessert BIO	<h1>Menu Noël</h1>	
Vendredi	Salade de haricots verts Sauté de volaille au curry Riz créole Tomme de Savoie Fruit de saison	Velouté maison de carottes Filet de poulet aux herbes Boulghour Yaourt nature Fruit de saison	Crêpe au fromage Cordon bleu Poêlée de légumes (brocolis, carottes) Yaourt nature Fruit de saison	