

MENUS '4 SAISONS' | DU 28 février 2022 AU 15 avril 2022

MENUS CULOZ

	Du 28 février AU 04 mars	Du 07 mars AU 11 mars	Du 14 mars AU 18 mars	Du 21 mars AU 25 mars
lundi	Macédoine mayonnaise Chill végétarien** Riz Verchicors Fruit de saison	Salade de chou-fleur Sauce bolognaise Spaghettis Cantal AOP Fruit de saison Salade verte	Salade de riz Omelette nature Chou-fleur béchamel Petit suisse aromatisé Fruit de saison Céleri frais vinaigrette	Salade de maïs au curry Quenelles sauce tomate Epinards hachés à la béchamel Verchicors Fruit de saison
mardi	Salade arlequin (salade, poivron vert rouge, maïs) Calamars à la romaine Epinards à la béchamel Yaourt à la vanille Beignet Salade verte fraîche Légumerie Paupiette de veau au jus Brocolis béchamel P'tit cottenin nature	Sauté de bœuf RAV sauce niçoise Blé aux petits légumes Saint Nectaire AOP Compote de poires Pamplemousse	Sauté de bœuf RAV au jus Boulghour à la tomate P'tit cottenin nature Compote pommes-banane Carottes râpées	Chou blanc vinaigrette Légumerie Cordon bleu de volaille Semoule Chanteneige Compote de poires
mercredi	CARNAVAL Gâteau du chef aux poires Friand au fromage Emincé de volaille LR sauce crème Petits pois au jus Saint Paulin Fruit de saison	Blanquette de poisson MSC Riz Edam Flan vanille nappé de caramel	Emincé de volaille LR sauce forestière Petits-pois à la française Bûche du Pilat de Pélussin Gaufre liégeoise Salade de perles Alpina Savoie	Salade de pépinettes Alpina Savoie Chipolatas* / Saucisse de volaille Purée 3 légumes Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison
jeudi	Salade coleslaw (chou, carotte) Légumerie Sauté de porc IGP au curry* / Hoki sauce curry Semoule Yaourt nature Compote de pommes	Chou rouge frais vinaigrette Légumerie Roulé au fromage (Pierre Clot) Haricots verts persillés Yaourt nature Gâteau du chef aux pommes Pizza au fromage (Pierre Clot)	Poireaux frais béchamel Légumerie Vache qui rit Fruit de saison	AU COEUR DE LA CAMARGUE Gardianne de bœuf RAV Riz carmarguais IGP Lou Mirabel Bleu Blanc Cœur Fouasse du chef Potage de légumes
vendredi	Sauté de porc IGP au curry* / Hoki sauce curry Semoule Yaourt nature Compote de pommes	Sauté volaille LR au thym et citron Carottes fraîches persillées Légumerie Fromage fondu le carré Fruit de saison	Salade mexicaine (Haricots rouges et blancs, maïs, poivrons) Emincé de volaille LR à la mexicaine Potatoes Fromage blanc nature Churros	Hoki MSC sauce aurore Purée de pommes de terre Yaourt à la vanille Fruit de saison
lundi	Céleri sauce cocktail Légumerie Boulettes de blé façon thaï Lentilles mijotées aux oignons Tomme blanche Compote de pommes Salade de boulghour Sauté de bœuf RAV au jus Poêlée de légumes Carré du trièves Fruit de saison Macédoine vinaigrette Colombo de porc* / Colombo de volaille Tortis Fromage les Fripons Fruit de saison Salade de chou fleur Filet de hoki MSC sauce julienne Carottes fraîches persillées Légumerie Petit suisse aromatisé Gâteau du chef à la violette Salade verte Légumerie Emince de volaille LR sauce marenco Semoule Verchicors Crème dessert pralinée	Du 04 avril AU 08 avril Radis beurre Poisson pané Riz aux petits légumes Vache Picon Compote pomme abricot Crêpe au fromage Moussaka de bœuf** Yaourt nature Fruit de saison Taboulé Saumon sauce paprika Poêlée de carottes et champignons Brie Fruit de saison Betteraves vinaigrette Sauce bolognaise végétale** Macaronis Coulommiers Crème dessert au chocolat Salade de tomates Légumerie Sauté de bœuf RAV façon bourguignon Pommes campagnardes Yaourt à la vanille Brownie du chef	Du 11 avril AU 15 avril Betteraves en salade Emincé de volaille LR au curry Purée de pommes de terre Saint nectaire AOP Fruit de saison Salade de blé orientale Calamars à la romaine Poêlée chou-fleur et brocolis Yaourt nature Compote pommes Salade de pâtes Steak haché au jus Duo de haricots verts et haricots beurre persillés Chanteneige Fruit de saison Carottes râpées Légumerie Quenelles sauce aurore Riz aux petits légumes Camembert Fruit de saison LA CHASSE AUX OEUFS Salade de concombres frais Légumerie Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets au jus Petit suisse aromatisés Gâteau de Pâques du chef & Œufs en chocolat	