

MENUS ÉCOLES

Semaine 36 du : Lundi 3 septembre au dimanche 9 septembre 2018

	lundi 3 septembre 2018	mardi 4 septembre 2018	jeudi 6 septembre 2018	vendredi 7 septembre 2018
1 ^{er} plat d'entrée	Melon	Salade piémontaise (pdt locales)	Tomate (locale) mozzarella	Macédoine vinaigrette
2 ^{ème} Hors d'œuvre	pastèque	Taboulé (semoule bio)	Céleri bio et local au fromage blanc	Betteraves à l'échalote (locales)
plat principal	Quenelles à la tomate (locales)	Poisson frais au basilic	Sauté de bœuf local au euirry	Rôti de porc local aux herbes
Plat de remplacement	Filet de colin au citron			Omelette (locale) aux herbes
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Épinards bio au jus	Coquillettes bio	Gratin de pommes de terre locales
Produit laitier	Yaourt nature BIO	Gouda	Cantal (local)	Fromage blanc bio
2 ^{ème} produit laitier	Yaourt aux fruits (local)	Raclette (locale)	Tomme Savoie (locale)	Yaourt vanille bio
Dessert	Crème vanille bio	Raisins	Clafoutis aux fruits	Pêche
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

LEGENDE

Cases bleues = Menu équilibré recommandé

Porc Français

Bœuf Français

Volaille Française

Poisson frais

Produit local

Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B. (* issu de l'agriculture biologique)

Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable



Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

MENUS ÉCOLES

Semaine 37 du : Lundi 10 septembre au dimanche 16 septembre 2018

	lundi 10 septembre 2018	mardi 11 septembre 2018	jeudi 13 septembre 2018	vendredi 14 septembre 2018
Items d'origine	Épaves locales râpées au curcuma	Salade de riz (riz bio et équitable)	Haricots verts bio en salade	Pamplemousse
2ème Hors d'œuvre	Concombre bio à la crème	Lentilles locales vinaigrette	Cœurs de palmier et maïs vinaigrette	Salade verte bio
Plat principal	Escalope de volaille locale aux champignons	Bœuf local à la provençale	Sautés de porc local aux pommes	Filet de lieu à l'orange
Plat de remplacement	Gratin de poisson	Colin à la provençale	Œufs durs sauce mornay gratifiés	Poêlée de légumes bio
Accompagnement	Semoule bio	Courgettes locales sautées	Purée de pommes de terre locales	St Paulin bio
Produit laitier	Fromage blanc bio	St Nectaire (local)	Yaourt aromatisé bio	Comté (local)
2ème produit laitier	Yaourt nature (local)	Brie bio	Yaourt aux fruits local	Marbré au chocolat équitable
Dessert	Compote sans sucre ajoutée (pommes locales)	Pastèque	Pêche	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

LEGENDE
Casés bleues = Menu équilibré recommandé
Porc Français
Bœuf Français
Volaille Française
Poisson frais
Produit local
Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B. (tissu de l'agriculture biologique)
Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable





Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

MENUS ÉCOLES

Semaine 38 du : Lundi 17 septembre au dimanche 23 septembre 2018

MENU ESPAGNE

	lundi 17 septembre 2018	mardi 18 septembre 2018	jeudi 20 septembre 2018	vendredi 21 septembre 2018
Hors d'œuvre	Melon	Tomate locale au basilic	Gaspacho	Salade de quinoa (quinoa bio et équitable)
2ème Hors d'œuvre	Coleslaw (céleri et carottes locaux)	Courgettes locales râpées vinaigrette	Salade composée chorizo et pequillos (salade locale)	Cake aux légumes
Plat principal	Veau marango (local)	Sauté de dinde aux olives (dinde locale)	Paella poulet (riz bio équitable, poulet local)	Cabrillaud à la crème de ciboulette
Plat de remplacement	Quennelles locales	Mijotée de poissons aux olives	Paella poisson	
Accompagnement	Lentilles locales	Chou fleur bio persillé	 Yaourt nature bio	Ratatouille locale
Produit laitier	Yaourt aromatisé bio	Comté local	Yaourt aux fruits bio	Fromage ail et fines herbes (local)
2ème produit laitier	Fromage blanc bio	Reblochon local		Brie bio
Dessert	Pomme bio au four	 Gâteau au yaourt	Churros au sucre	Banane
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

LEGENDE

Cases bleues = Menu équilibré recommandé



Porc Français



Bœuf Français



Volaille Française



Poisson frais



Produit local

Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*Issu de l'agriculture biologique)



Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable



GAZIER-UNION SAIE COOPÉRATIVE

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

MENUS ÉCOLES

Semaine 39 du : Lundi 24 septembre au dimanche 30 septembre 2018

Menu végétarien

	lundi 24 septembre 2018	mardi 25 septembre 2018	jeudi 27 septembre 2018	vendredi 28 septembre 2018
Boissons	Salade de pommes de terre (pdt locales)	Salade de radis au maïs	Duo de choux bio	Cake au fromage
2ème Hors d'œuvre	Pâtes bio en salade	Carottes râpées locales	Tomate bio mimoso	Quiche lorraine
Plat principal	Jambon sauce moutarde	Boeignaise végétale	Sauté de bœuf au paprika (bœuf local)	Poisson frais à l'oseille
Plat de remplacement	Colin sauce moutarde		Lieu noir au paprika	
Accompagnement	Courgettes bio en gratin	Farfallas bio	Pommes de terres sautées locales	Carottes confites (locales)
Produit laitier	Yaourt nature local	Morbier (local)	St Nectaire local	Yaourt aromatisé bio
2ème produit laitier	Fromage blanc local	Cantal (local)	Camembert bio	Yaourt vanille bio
Dessert	Nectarine	Fromage blanc bio au coulis	Compote sans sucre ajoutée (pommes locales)	Prunes locales
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

LEGENDE
Casse à Blettes = Menu équilibré recommandé
Porc Français
Bœuf Français
Volaille Française
Poisson frais
Produit local
Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B. (* issu de l'agriculture biologique)
Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable











Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

MENUS ÉCOLES

Semaine 40 du : Lundi 1er octobre au dimanche 7 octobre 2018

	lundi 1 octobre 2018	mardi 2 octobre 2018	jeudi 4 octobre 2018	vendredi 5 octobre 2018
Hors d'œuvre	Câleri local aux pommes	Taboulé (semoule bio)	Carottes locales râpées	Haricots verts bio vinaigrette
2eme Hors d'œuvre	Tomate bio vinaigrette	Salade de cocos	Chou fleur local cru vinaigrette	Poireaux locaux vinaigrette
Plat principal	Haut de cuisse de poulet rôti (local)	Carbonnade de bœuf flamande (bœuf local)	Colin meunière	Longe de porc confite (porc local)
Plat de remplacement	Lieu à la bordelaise	Œufs durs sauce aurore		Poisson beurre cummin
Accompagnement	Penne bio	Haricots plats persillés	Chou fleur bio au gratin	Riz bio et équitable
Produit laitier	Yaourt nature bio	Tomme locale	Yaourt aromatisé local	Gouda bio
2ème produit laitier	Fromage blanc local	Reblochon local	Yaourt nature local	St Paulin bio
Dessert	Ananas au sirop léger	Banane bio	Quatre quarts aux fruits	Raisins
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

LEGENDE
 Casas Bieres = Menu équilibré recommandé
 Porc Français
 Bœuf Français
 Volaille Française
 Poisson frais
 Produit local
 Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)
 Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable



Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

MENUS ÉCOLES

Semaine 41 du : Lundi 8 octobre au dimanche 14 octobre 2018

SEMAINE DU GOUT et DES COULEURS !

	lundi 8 octobre 2018	mardi 9 octobre 2018	jeudi 11 octobre 2018	vendredi 12 octobre 2018
Hors d'œuvre	Ble noir sauté en sauté		Tarte aux poireaux	Garnitures râpées locales à l'ail et au persil
2ème Hors d'œuvre	Velouté de pois		Tarte aux pommes grillée (équarce bio)	Farigouli
Plat principal	Poulet au curry (poulet local)	Tarte au fromage blanc et légumes	Poisson frais à l'aïme de basilic	Tajine de dinde aux légumes secs (pâte locale)
Plat de remplacement	Couscous végétarien	Pâtisseries maison		Filet de poisson pané
Accompagnement	Haricots beurre	Pâtisseries maison	Bonbons aux confitures	Purée de pois chiches
Produit laitier	Fromage blanc bio	Fromage blanc	Crêpes aux fraises	Macaron au lait condensé (local)
2ème produit laitier	Légumes à l'ail local		Glaces bio	Macaron au lait condensé bio
Dessert	Panna cotta (coulis passion) (panna cotta locale)	Panna cotta (coulis passion) (panna cotta locale)	Smoothie aux manges	Macaron à l'orange
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

LEGENDE

Cases bleues = Menu équilibré recommandé

Porc Français

Bœuf Français

Volaille Française

Poisson frais

Produit local

Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)

Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable



Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

MENUS ÉCOLES

Semaine 42 du : Lundi 15 au dimanche 21 octobre 2018

	lundi 15 octobre 2018	mardi 16 octobre 2018	jeudi 18 octobre 2018	vendredi 19 octobre 2018
Hors d'œuvre	Céleri local râpé à la moutarde ancienne	Tarte au fromage	Salade verte bio aux croûtons	Betteraves vinaigrette locales
2ème Hors d'œuvre	Tomate bio vinaigrette	Feuilleté fromage	Champignons crus vinaigrette	Terrine de légumes
Plat principal	Steak haché bio sauce BBQ	Gratin de poissons	Escalope de volaille à la crème (volaille locale)	Sauté de veau aux olives (veau local)
Plat de remplacement	Filet de lieu à l'escabeche		Filet de poisson à la crème	Colin aux olives
Accompagnement	Pommes brouillères locales	Courgettes bio persillées	Blettes à la tomate	Coguillettes bio
Produit laitier	Fromage blanc bio	Tomme locale	Reblochon local	Yaourt aromatisé bio
2ème produit laitier	Yaourt aux fruits bio	Raclette locale	St Nectaire local	Yaourt nature bio
Dessert	Pomme au chocolat	Kwini local	Muffin chocolat équilibré	Pomme locale
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

LEGENDE

Cases bleues = Menu équilibré recommandé



Porc Français



Boeuf Français



Volaille Française



Poisson frais



Produit local

Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*Issu de l'agriculture biologique)



Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable



Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements