



MENU '4 SAISONS' DU 06 novembre 2017 AU 22 décembre 2017

Menus de Savigny et Jonzier

	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 BIO à l'orientale Rôti de porc * au romarin / Rôti de volaille Légumes d'automne (brocoli, carotte, champignon) Gouda Fruit de saison	Oeuf dur mayonnaise Haut de cuisse de poulet au jus Gratin de courges Fromage blanc nature Fruit de saison BIO	Cake maison au potiron Filet de hoki pané et citron Gratin de blettes et pommes de terre Petit-suisse sucré Fruit de saison BIO	Betteraves BIO vinaigrette Maison BIO Brandade maison de poisson Mimolette Fruit de saison
Mardi	Pizza au fromage Nuggets de poisson Purée de potiron Coulommiers Fruit de saison BIO	Velouté maison poireaux pommes de terre Merlu sauce oseille Riz créole Camembert BIO Fruit de saison	Chou rouge aux pommes Cuisse de poulet rôti Blé BIO Reblochon de Savoie Compote de poires	Carottes râpées BIO au citron Filet de poulet au jus Gratin de chou-fleur Vache picon Riz au lait nappé caramel
Jeudi	Salade verte BIO et maïs BIO Quenelles en gratin Epinards à la béchamel Tomme grise d'Auvergne Flan au chocolat maison	Céleri remoulade Sauté de bœuf aux 4 épices Haricots verts BIO persillés Tomme blanche du Cantal Brioche aux pralines de la Drôme	Salade de pâtes BIO Blanquette de veau à l'ancienne Carottes Vichy P'tit cottentin ail et fines herbes Fruit de saison	Velouté de courges Tartiflette * / Tartiflette de volaille Compote de pommes BIO
Vendredi	Carottes râpées au citron Paupiette de veau au jus Farfalles Yaourt nature BIO et sucre de canne BIO Compote de pommes	Salade Océane (salade, avocat, crevettes) Curry de poisson aux fruits de mer Patates douces Yaourt BIO vanille de Madagascar Smoothie banane kiwi	Velouté maison de légumes Palette de porc * à la diable / filet de poulet Haricots beurre à l'ail Fromage blanc BIO et sucre BIO de canne Tarte au flan pâtissier	Salade de lentilles à l'échalote Omelette BIO élaborée sur la cuisine Epinards hachés et croûtons Yaourt aux fruits de la ferme de Corly Fruit de saison



De septembre à mai, tous nos services de pommes et de poires sont issus de vergers situés en Haute-Savoie

La brioche du 16 Novembre est fabriquée dans la Drôme (26) à Bourgade-Péage.



Le savais-tu ? Pour faire un Reblochon de Savoie, il faut 4 litres de lait cru.

Les yaourts de la Ferme de Corly sont produits à Vétraz-Monthoux (74) à moins de 26 km de la cuisine





MENU '4 SAISONS' DU 06 novembre 2017 AU 22 décembre 2017

Menus de Savigny et Jonzier

	SEMAINE DU 04 décembre AU 08 décembre	SEMAINE DU 11 décembre AU 15 décembre	SEMAINE DU 18 décembre AU 22 décembre
Lundi	<p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de bœuf BIO sauce tomate BIO</p> <p>Semoule Comté</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Sauté de bœuf façon bourguignon</p> <p>Tortis BIO</p> <p>Saint Marcellin</p> <p>Compote de pomme banane</p>	<p>Salade de Pépinettes d'Alpina Savoie</p> <p>Quenelles sauce Aurore</p> <p>Epinards hachés BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Maïs en salade</p> <p>Aiguillette de poulet au thym</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt fermier de Clarafond Arcine</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de blé à l'orientale</p> <p>Blanquette de colin</p> <p>Poêlée d'hiver (carotte, navet, salsifi)</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte</p> <p>Filet de poisson frais sauce citron</p> <p>Macaronis Bleu BIO</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>
Jeudi	<p>Velouté maison de petits pois (avec ou sans lardons)</p> <p>Steak végétal</p> <p>Poêlée de légumes BIO</p> <p>P'tit Cottentin</p> <p>Gâteau maison aux poires et cannelle</p>	<p>Salade de saison BIO</p> <p>Diot * de Bonneville / saucisse de volaille</p> <p>Purée de panais et pomme de terre</p> <p>Brie</p> <p>Mousse maison au chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Ecrasé de butternut</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
Vendredi	<p>Salade de haricots verts BIO à l'échalote</p> <p>Sauté de volaille au curry</p> <p>Riz créole</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté maison de carottes</p> <p>Filet de poulet aux herbes</p> <p>Boulghour</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre de canne BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu de Noël</p>

Les yaourts de la GAEC de la Forêt du Rhône sont produits à Clarafond-Arcine (74) à moins de 20 km de la cuisine

Les diots servis le 14 décembre sont fabriqués à Bonneville (74) à 40 km de la cuisine.

La société Alpina Savoie propose toute une gamme de pâtes, de semoule... et est située à Chambéry (73)