

MENU '4 SAISONS' DU 26 février 2018 AU 06 avril 2018  
Menus de Jonzier et Savigny

	SEMAINE DU 26 février AU 02 mars	SEMAINE DU 05 mars AU 09 mars	SEMAINE DU 12 mars AU 16 mars
Lundi	Salade verte vinaigrette maison Poisson pané et citron Epinards hachés et croûtons Fromage blanc nature Beignet aux pommes	Crackers et guacamole Rôti de porc aux herbes * / Rôti de volaille Haricots verts à l'ail Yaourt nature fermier de Clarafond-Arcine Fruit de saison	Salade de pâtes au curry Cordon bleu de dinde Jeunes carottes au jus Tomme blanche du Cantal Fruit de saison
Mardi	Carottes râpées Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule Camembert Crème dessert vanille	Salade coleslaw Sauté de bœuf au paprika Frites Tomme de Savoie Liégeois au chocolat	Chou blanc vinaigrette Sauté de veau aux olives Blé Mimolette Compote de pomme coing
Jeudi	Velouté maison de légumes Jambon braisé * / Jambon de volaille Lentilles mijotées Yaourt nature Compote de poires	Salade de saison Choucroute alsacienne * / choucroute de volaille Fromage blanc Compote de pomme	Salade Iceberg Omelette Ecrasé de butternut Petit-suisse aromatisé Gâteau maison au yaourt
Vendredi	Cake maison au potiron Rôti de dinde au jus Petits pois à la barigoule Bûchette mélangée chèvre et vache Fruit de saison	Betteraves vinaigrette maison Blanquette de poisson Tortis Bleu Fruit de saison	Samoussas Boboti Semoule et légumes couscous Brebiscrème Salade d'orange (menthe, cannelle, miel)
	SEMAINE DU 19 mars AU 23 mars	SEMAINE DU 26 mars AU 30 mars	SEMAINE DU 02 avril AU 06 avril
Lundi	Carottes râpées Filet de poisson frais sauce oseille Riz Bûche du pilat Compote de pomme banane	Salade de pépinettes d'Alpina Savoie Quenelles sauce tomate Poêlée de légumes Petit-suisse sucré Fruit de saison Duo de choux	<b>Lundi de Pâques</b>
Mardi	Salade de lentilles aux échalotes Parmentier maison de courges Reblochon de Savoie Fruit de saison	Saucisse de Toulouse * / saucisse de volaille Purée de pois cassés Comté Compote de pomme poire maison	Betteraves vinaigrette moutarde ancienne Lasagnes à la bolognaise Fromage blanc nature Fruit de saison
Mercredi			Concombre en salade Filet de lieu sauce ciboulette Semoule Vache Picon Compote maison de pomme
Jeudi	Salade de blé à l'orientale Emincé de volaille sauce curry Haricots beurre persillés Yaourt aux fruits de la ferme de Corly Fruit de saison	La chasse aux oeufs Salade verte vinaigrette maison Sauté d'agneau au thym Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Gâteau de Pâques et œufs en chocolat	Terrine de campagne * / Roulade de volaille Œufs durs à la florentine et croûtons (épinards) Camembert Fruit de saison
Vendredi	Velouté maison de légumes Jambon blanc * / Jambon de volaille Coquillettes Fromage râpé Fruit de saison	Taboulé Nuggets de poisson et citron Gratin de brocolis Gouda Fruit de saison	<b>Menu Américain</b> Salade coleslaw Cheeseburger Frites et ketchup Cheddar Milk shake maison à la fraise