

**BIEN MANGER** en restauration collective

C'est possible!



## MENUS '4 SAISONS' | DU 06 NOVEMBRE 2023 AU 24 DÉCEMBRE 2023

## SCO Alix - Déjeuner

	Du <b>06 nov au 12 nov</b>	Du 13 nov au 19 nov	Du 20 nov au 26 nov	Du 27 nov au 03 dec
LUNDI	Oeuf dur mayonnaise Crêpe au fromage Purée de courges Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison	Carottes râpées fraiches Boulettes de bœuf au jus Semoule BIO Fromage ail et fines herbes Fruit BIO de saison	Salade de blé BIO Calamar à la romaine Purée de légumes du jour Verchicors Flan chocolat	Céleri râpé frais rémoulade Rôti de volaille aux herbes Semoule Fromage blanc nature BIO Local (vrac) Compote de poires
MARDI	Potage de légumes du chef Lasagnes bolognaise Vache qui rit BIO Fruit BIO de saison	Salade Tango Poisson meunière Petits pois au jus Camembert BIO Fruit de saison	Salade d'endives sauce tartare Boulettes de soja et sauce Riz BIO P'tit cottentin nature Crème à la vanille	Salade verte fraîche Quenelles sauce blanche Gratin de poireaux Carré du Trièves BIO Riz au lait nappé caramel
MERCREDI				
JEUDI	Taboulé Steak végétal Brocolis persillés BIO Fromage blanc BIO Beignet au chocolat	Salade coleslaw BIO  Mac and cheese Bûche du pilat  Milk shake maison à la grenadine	Salade verte BIO Tartiflette Yaourt nature BIO Compote de pommes  3	Terrine de légumes et mayonnaise Galette de quinoa à la provençale Julienne de légumes Gouda Gâteau aux pépites de chocolat du chef
VENDREDI	Chou blanc vinaigrette Filet de poisson sauce armoricaine Riz BIO Bûchette mélangée Compote pomme abricot	Macédoine mayonnaise Paupiette de veau au jus Carottes à la crème Yaourt nature BIO Gâteau au yaourt du chef	Taboulé Omelette nature Epinards hachés BIO Petit suisse aromatisé Fruit BIO de saison	Poisson pané







MENUS '4 SAISONS' | DU 06 NOVEMBRE 2023 AU 24 DÉCEMBRE 2023

## SCO Alix - Déjeuner

	Du <b>04 déc.</b> au <b>10 déc.</b>	Du <b>11 déc.</b> au <b>17 déc.</b>	D u <b>18 déc.</b> au <b>24 déc.</b>
LUNDI	Salade coleslaw BIO Boulettes de boeuf à la provençale Semoule BIO d'Alpina Savoie Fromage blanc nature Compote de pomme banane	Filet de poisson sauce curry	Salade de brocolis vinaigrette  Macaroni à la carbonara et râpé Chanteneige BIO Fruit BIO de saison
MARDI	Salade de pépinettes Pavé fromager Poêlée de légumes Chanteneige BIO Fruit BIO de saison	Jambon blanc Purée de pommes de terre Yaourt nature BIO Local (vrac)	Carottes râpées BIO au citron Chili végétarien Riz créole Camembert BIO Fruit de saison
MERCREDI			
JEUDI	Betteraves BIO en salade Chipolatas au jus Riz Petit suisse aromatisé Crème au chocolat	Sauté de volaille au jus	Terrine de saumon Pointes d'aiguillettes sauce aux marrons Pommes forestines Dessert de Noël Clémentine et papillote
VENDREDI	Velouté de légumes BIO  Macaroni BIO à la bolognaise végétale BIO  Yaourt nature Donuts		Taboulé BIO du chef Pané de blé fromage épinards sauce tomate Carottes BIO vichy Edam Compote de pommes



