





































ANNECY Au menu des écoliers...

Janvier 2021

Seynod

<p>lundi 04 janvier</p> <p>Salade de mâche à la betterave </p> <p>Spaghettis à la bolognaise végétale et à l'emmental râpé </p> <p>Compote de fruit </p>	<p>mardi 05 janvier</p> <p>Lentilles à l'échalote </p> <p>Filet de poisson à la bordelaise</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>mercredi 06 janvier</p> <p>Rillettes de thon à la ciboulette</p> <p>Sauté de poulet aux champignons</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Rouy</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>jeudi 07 janvier</p> <p>Chou-fleur en salade </p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Comté</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>vendredi 08 janvier</p> <p>Carottes aux petits pois</p> <p>Bâtonnet de la mer végétal</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Kiri</p> <p>Galette des rois</p>
<p>lundi 11 janvier</p> <p>Roulé au fromage</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Purée de courge </p> <p>Meule de Savoie </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>mardi 12 janvier</p> <p>Salade de pépinettes aux petits légumes</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Brocolis au beurre de Savoie </p> <p>Fromage blanc à la crème de marron </p>	<p>mercredi 13 janvier</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Filet de poisson selon marée au lait de coco</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Coupe du monde d'Egypte</p> <p>Salade verte au vinaigre de grenade</p> <p>Kefta</p> <p>Kochari</p> <p>Bessboussa</p>	<p>vendredi 15 janvier</p> <p>Taboulé</p> <p>Poisson de la marée au paprika</p> <p>Carottes au cumin </p> <p>Tomme de Savoie / Beaufort </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>lundi 18 janvier</p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Tortellonis au fromage à la sauce tomate</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>mardi 19 janvier</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Navarin d'agneau</p> <p>Aligot</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>mercredi 20 janvier</p> <p>Terme de légumes</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Coquillettes aux petits légumes</p> <p>Epoisse</p> <p>Banane</p>	<p>jeudi 21 janvier</p> <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Tajine végétale au boulgour</p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>vendredi 22 janvier</p> <p>Salade de perles à la Marco Polo</p> <p>Poisson de la marée à l'américaine</p> <p>Chou-fleur persillé </p> <p>St nectaire</p> <p>Cake aux pommes maison</p>
<p>lundi 25 janvier</p> <p>Salade de chou blanc </p> <p>Wok de bœuf aux légumes</p> <p>Nouilles chinoises</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Litchis </p>	<p>mardi 26 janvier</p> <p>Salade d'endives au vinaigre de cidre </p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Coulommier</p> <p>Compote de fruit et sa madeleine </p>	<p>mercredi 27 janvier</p> <p>Salade verte</p> <p>Charcuterie</p> <p>Pommes de terre à la raclette</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>jeudi 28 janvier</p> <p>Salade verte</p> <p>Effiloché de porc à l'érable r=poulet rôti</p> <p>Pommes de terre façon poutine</p> <p>Rouy</p> <p>Pomme au four </p>	<p>vendredi 29 janvier</p> <p>Pizza bio </p> <p>Omelette nature</p> <p>Haricots plats</p> <p>Morbier / st paulin</p> <p>Fruit de saison </p>

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits d'origine locale

 Produits de saison

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.