





**Menus Association Les Roseaux - GRIES**  
**Novembre - Décembre 2019**



VACANCES DE FIN D'ANNEE

JOUR SEMAINE	Semaine 45 Du 4 au 8 novembre 2019	Semaine 46 Du 11 au 15 novembre 2019	Semaine 47 Du 18 au 22 novembre 2019	Semaine 48 du 25 au 29 novembre 2019	Semaine 49 2 au 6 décembre 2019	Semaine 50 9 au 13 décembre 2019	Semaine 51 16 au 20 décembre 2019	Semaine 52 Du 23 au 27 décembre 2019	Semaine 01 Du 30/12/19 au 3 janvier 2020	
LUNDI	Filet de limande meunière, citron  <b>Purée de butternut BIO</b>  Morbier <b>Crème dessert saveur vanille BIO</b>  <i>Parmentier pommes de terre, pois cassés et butternut</i>		<b>Chou rouge BIO aux pommes</b>  Paupiette de viande au jus Flageolets à la crème et brunoise de légumes  <b>Fromage BIO</b>  <i>Saucisse de volaille Flageolets et brunoise au lait de coco et son cœur de blé</i>	<b>Céleri BIO</b> rémoulade  Filet de colin citronné <b>Mini penne et courges BIO</b> au beurre  Petit cotentin  <i>Curry de courges au quinoa et lentilles</i>	<b>MENU VEGETARIEN</b>  Demi pomelos Falafels menthe et coriandre sauce crécy au fromage blanc <b>Blé aux petits légumes BIO</b>  <b>Petits suisses BIO</b>	<b>Salade de betteraves BIO persillée</b>  Filet de colin tandoori  Riz pilaf et céleri braisé  <b>Fruit de saison BIO</b>  <i>Haricots secs sauce tandoori</i>	Céleri à la mimolette  Baeckeoffe (Bœuf )  et sa garniture  Crème dessert saveur chocolat  <i>Potée légumes façon baeckeoffe au haricots blancs</i>			
MARDI	<b>MENU DES ENFANTS</b>  <b>Salade de carottes BIO</b>  Pâtes à la bolognaise  <b>Gélinié BIO</b>  <i>Pâtes à la bolognaise au tofu</i>	Filet de colin d'Alaska à la moutarde à l'ancienne  Boullgour et chou vert à la française <b>Fromage BIO</b> <b>Fromage blanc BIO</b> au coulis de fruits  <i>Quenelles, fondue de chou vert et pommes de terre</i>	<b>REPAS BIO</b>  Emincé de bœuf aux petits oignons  Pâtes et légumes persillés Emmental Fruit de saison  <i>Lasagnes du maraîcher maison</i>	<b>MENU VEGETARIEN</b>  Salade de radis râpés  <b>Riz BIO</b> façon risotto aux champignons et aux fèves  <b>Pomme BIO</b>	Filet de limande au beurre blanc  <b>Semoule et poêlée d'épinards BIO</b> à la béchamel Chanteneige  <b>Fruit de saison BIO</b>  <i>Omelette à la florentine et sa semoule</i>	<b>REPAS BIO</b>  Emincé de bœuf à l'estragon  Haricots verts Edam Moelleux au chocolat  <i>Pané de sarrasin, lentilles et poireaux à l'estragon</i>	Nuggets plein filet de colin pané, citron  <b>Brocolis BIO</b> à la béchamel  <b>Fromage BIO</b> Ananas frais  <i>Tortilla (pommes de terre, oignons) à l'andalouse</i>			
MERCREDI	<b>REPAS BIO</b>  Sauté de volaille aux olives vertes  Blé fondant et haricots verts à l'échalote  Fromage Fruit de saison  <i>Steak de soja aux olives vertes</i>	<b>MENU VEGETARIEN</b>  Œufs brouillés aux herbes fraîches  Blé et concassée de tomates  Edam <i>Fruit de saison</i>	Rôti de dinde forestier  <b>Légumes BIO de potée</b> <b>Camembert à la coupe BIO</b> Tarte aux poires bourdaloue  <i>Potée de légumes au soja et haricots rouges</i>	<b>Salade verte BIO</b> du berger <b>Fleichkiechle</b> à la crème  Pommes de terre sautées et sautifs persillées  <b>Fruit de saison BIO</b>  <i>Croq'vèggle blé et champignons</i>	Jambon braisé et son jus  <b>Carottes BIO</b> au miel  <b>Brie à la coupe BIO</b> Riz au lait  <i>Jambon de volaille</i>  <i>Crêpe au fromage</i>	<b>REPAS PRODUCTEUR LOCAL</b> <b>Céleri BIO persillé</b> <b>Sauté de volaille au munster</b> <b>Pommes de terre vapeur et chou rouge</b> aux marrons <b>Fromage blanc BIO</b> et sucre  <i>Boulette de blé et pois au pistou</i>	<b>REPAS BIO</b>  Salade et sa vinaigrette au miel Sauté de porc aux pruneaux  Blé fondant et poêlée de légumes  Yaourt nature  <i>Emincé de volaille aux pruneaux</i>  <i>Gratin de blé fondant, lentilles et poêlée de légumes</i>			
JEUDI	<b>REPAS BIO</b>  Salade de chou blanc à la ciboulette  Curry de veau  Riz pilaf, poêlée de champignons à la julienne de légumes  Tarte aux pommes  <i>Riz façon risotto aux champignons et fèves</i>	<b>L'AUTOMNE ET SES COULEURS</b>  Panais râpé à la vinaigrette Emincé de volaille sauce campagnarde  Spaetzles et potimarron  Fripions  <i>Gratin de spaetzles et carottes au munster</i>	Joue de loup de mer sauce crustacés  Riz arlequin aux petits légumes  <b>Fromage BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>  <i>Œufs durs sauce végétarienne</i>	<b>REPAS BIO</b>  Carottes râpées au vinaigre balsamique Emincé de porc à la tzigane (poivrons, tomates, oignons)  Blé et haricots verts à l'étuvée  Yaourt aromatisé  <i>Emincé de volaille à la tzigane</i>  <i>Poêlée d'haricots rouges à la tzigane</i>	<b>REPAS BIO</b>  Blanquette de veau  Pâtes Gouda Flan vanille nappé caramel  <i>Blanquette végétarienne (aux quenelles végétales et légumes)</i>	<b>MENU DES ENFANTS</b>  	<b>LA MAGIE DES FÊTES DE NOEL</b>  			
VENDREDI	<b>LES LEGUMINEUSES A TRAVERS LE MONDE : Le MAROC (Végétarien)</b> <b>Salade verte BIO</b> aux dés de fromage  Haricots blancs à la marocaine façon Loubia  <b>Carottes aux deux couleurs, céleri et pommes de terre</b>  <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>  Carbonnade de bœuf  Purée pommes de terre, carottes  Fromage à la coupe Fruit de saison  <i>Carbonnade de haricots blancs au tofu</i>	<b>REPAS VEGETARIEN et BIO</b>  Coleslaw  Fromage blanc aux fines herbes  Pommes de terre fondantes  Salade de fruits frais	<b>REPAS BIO</b>  Sauté de bœuf au thym et romarin  Purée pommes de terre, céleri  Vache qui rit Clémentine  <i>Parmentier à la purée de céleri, lentilles vertes et son fromage gratiné</i>	<b>SAINT NICOLAS et BIO</b>  <b>Carottes râpées</b> aux agrumes  Sauté de volaille jus à la cannelle  Poêlée paysanne (pommes de terre, oignons, champignons)  Mannelle + clémentine  <i>Poêlée paysanne végétarienne au tofu</i>	<b>MENU VEGETARIEN</b>  Salade de panais  Œufs brouillés sauce thaï  <b>Riz BIO</b> à la cantonaise  <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b>  Raviolis ricotta épinards sauce napolitaine  Navets persillés  Cantafrais <b>Banane BIO</b>			



**Joyeuses Fêtes**



Local et de saison



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local  
Le pain est issu de l'agriculture biologique

\* Sans porc et végétarien



Pour les écoles maternelles, les rôti de viande sont remplacés par des émincés.  
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.  
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur