










# Menus Restaurant Scolaire de SONNAZ de la Semaine du 7 Janvier au 11 Janvier 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Taboulé (Semoule <b>Bio</b> d'Alpina Savoie)</p> <p>Omelette forestière</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit Cotentin</p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b> au choix </p>	<p>Céleri <b>Bio de Région</b> sauce cocktail </p> <p>Goulasch Hongrois  S/viande: Goulasch au boulettes de soja</p> <p>Rostis</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Crème dessert vanille</p>		<p> <b>C'EST LA FÊTE</b></p> <p>***Galette des rois***</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Aiguillettes de poulet au jus S/viande: Nuggets de fromage</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Yaourt nature <b>Bio de la ferme du Crêt Joli (74)</b> </p> <p><b>Galette des rois</b></p>	<p>Salade de riz</p> <p>Blanquette de poisson aux petits légumes</p> <p>Carottes <b>Bio</b> au jus </p> <p>Fromage blanc <b>Bio</b> au sucre </p> <p>Fruit au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus Restaurant Scolaire de SONNAZ de la Semaine du 14 Janvier au 18 Janvier 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Salade de coquillettes <b>Bio d'Alpina Savoie</b> arlequin</p> <p>Nuggets de poulet S/viande: Pané du fromager</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Beaufort AOP  </p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p><b>Plat régional</b> Tartiflette aux lardons S/viande: Tartiflette au saumon</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b> </p>		<p>Salade de chou blanc <b>Bio</b> </p> <p>Rôti de porc sauce bordelaise S/viande: Filet de lieu sauce citron</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Fraidou</p> <p>Riz au lait</p>	<p><b>MISSION ANTI GASPI</b></p> <p><b>***Anti gaspi***</b></p> <p>Carottes râpées <b>Bio</b> </p> <p>Boulette de soja sauce tomate</p> <p>Macaroni <b>Bio d'Alpina Savoie</b> et emmental râpe </p> <p>Banane sauce chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef












**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus Restaurant Scolaire de SONNAZ de la Semaine du 21 janvier au 25 Janvier 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de crozets <b>Bio d'Alpina Savoie</b> </p> <p>Jambon braisé sauce tomate S/viande: Quenelle sauce tomate</p> <p>Poêlée de légumes racine</p> <p>Petit moulé ail &amp; fines herbes</p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b> </p>	<p>Coleslaw</p> <p>Roti de veau à l'estragon S/viande: Pavé de colin sauce tomate </p> <p>Polenta <b>Bio de Région</b> </p> <p>Cru de Savoie </p> <p>Liégeois à la vanille</p>		<p>Salade de riz <b>Bio</b> </p> <p>Marmite de poisson à l'orientale</p> <p>Haricots verts <b>bio</b> </p> <p>Fromage des Pyrénées</p> <p>Fruit aux choix</p>	<p>Carottes râpées sauce crémeuse</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Purée de brocoli</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Gâteau à la patate douce (lait et farine <b>Bio de Région</b>) </p> <p></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien
















Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus Restaurant Scolaire de SONNAZ de la Semaine du 28 janvier au 1 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri <b>Bio</b> rémoulade </p> <p>Couscous au poulet  S/viande: Couscous végétarien (Semoule <b>Bio</b> d'Alpina Savoie) </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Lentilles à l'échalote</p> <p>Sauté de bœuf  strogonoff  S/viande: Pané du fromager</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Yaourt nature <b>Bio</b> de la ferme du crêt Joli (74) </p> <p>Fruit au choix</p>		<p> <b>Odyssee du goût : Brésil</b></p> <p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, maïs, carottes)</p> <p>Vatapa (poisson sauce tomate, coco, gingembre) </p> <p>Riz <b>Bio</b> </p> <p>Petit-filou</p> <p>Tarte clafoutis mangue coco </p>	<p>Salade de torti <b>Bio</b>  d'Alpina Savoie aux olives</p> <p>Roti de porc au romarin  S/viande: Croisillon à l'emmental</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit <b>Bio</b> de Région au choix </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



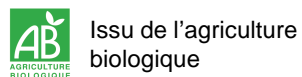
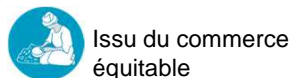
# Menus Restaurant Scolaire de SONNAZ de la Semaine du 4 Février au 8 Février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de chou rouge</p> <p>Tajine de bœuf   S/viande: Tajine au boulette de soja</p> <p>Semoule <b>Bio d'Alpina Savoie</b> </p> <p> Yaourt nature <b>Bio de la ferme du Crêt Joli (74)</b></p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Carottes <b>Bio</b> râpées à l'orange </p> <p>Haché de veau au jus S/viande: Filet de lieu sauce citron</p> <p>Torti <b>Bio d'Alpina Savoie</b> aux brocolis</p> <p>Emmental </p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>		<p></p> <p><b>***Vive les crêpes***</b></p> <p>Chiffonnade de salade verte</p> <p>Emincé de dinde sauce tomate S/viande: Pané du fromager</p> <p>Petits pois</p> <p>Brie</p> <p><b>Crêpe et confiture</b></p>	<p>Œuf dur sauce cocktail</p> <p>Filet de colin sauce armoricaine</p> <p>Gratin de potiron <b>Bio</b> et pommes de terre </p> <p>Cantafrais</p> <p>Purée de pommes <b>Bio de Région</b>  </p>











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus Restaurant Scolaire de SONNAZ de la Semaine du 11 Février au 15 Février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc en salade</p> <p>Aiguillette de poulet basquaise S/viande: Tarte provençale</p> <p>Haricots verts <b>Bio</b> </p> <p>Coulommiers</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de merlu au curry</p> <p>Carottes <b>Bio</b> </p> <p>Tomme de Yenne </p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b> au choix </p>		<p></p> <p><b>Tournoi des 6 nations</b></p> <p><b>Salade verte et oignons frits</b></p> <p><b>Hamburger</b> S/viande: <b>Fishburger</b></p> <p><b>Cheddar</b></p> <p><b>Milk Shake vanille, vermicelles multicolores</b> </p>	<p>Betteraves <b>Bio</b> </p> <p>vinaigrette</p> <p>Omelette provençale</p> <p>Torti <b>Bio</b> d'Alpina Savoie </p> <p>Fromage blanc <b>Bio</b> et sucre équitable </p> <p>Fruit au choix </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE