

Menus Restaurant Scolaire de Sonnaz













Semaine du 4 au 8 Mars 2019



Découvrir pour mieux grandir

Pain produit par le pain Savoyard



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc Bio  vinaigrette	Salade de macaroni  Bio d'Alpina Savoie (échalote, persil, tomate)		Bâtonnet de Surimi sauce cocktail	Segment de pamplemousse
Moules à la provençale			Emincé de dinde sauce miel poivrons S/viande: Quenelles sauce nantua	Pavé de colin sauce armoricaine
Pommes dauphines	Sauté de porc de Région sauce estereï (olives, poivrons, tomates)  S/viande: Colombo de riz aux lentilles		Semoule Bio d'Alpina Savoie 	Chou-fleur Bio persillé 
Carré	Carottes Bio au jus  Cru de Savoie 		Bûche mi- chèvre de Région 	Fraidou
Flan nappé caramel	Fruit Bio de Région 		Fruit au choix	Cake aux pommes (Farine (Moulin Marion 01) et Lait Bio de Région)  

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















Semaine du 11 au 15 Mars 2019



Pain produit par le pain Savoyard



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre au pesto </p> <p>Chipolata S/viande: Œuf dur</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Brie</p> <p>Fruit Bio de Région </p>	<p>Carottes râpées Bio de Région à l'orange </p> <p>Filet de lieu au citron</p> <p>Coquillettes Bio d'Alpina Savoie</p> <p>Edam </p> <p>Milk shake poire cassis (Fromage blanc Bio de ferme du Crêt Joli (74) et Lait Bio de Région (69)) </p>	<p></p> <p></p> <p></p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Roti de veau de Région au jus  S/viande: Filet de merlu au curry</p> <p> Gratin de chou fleur Bio</p> <p>Yaourt nature Bio de la ferme du crêt Joli </p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Salade verte de Région et maïs </p> <p>Frittata de pommes de terre, oignon et chèvre</p> <p>Croc'lait  </p> <p>Compote pomme ananas</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

Semaine du 18 au 22 Mars 2019

Pain produit par le pain Savoyard



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé Bio d'Alpina Savoie </p> <p>Omelette</p> <p>Chou vert et carotte Bio à la crème de thym </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit Bio de Région </p>	<p>Céleri sauce cocktail Bio de Région </p> <p>Sauté de bœuf de Région au paprika </p> <p>S/viande: Boulettes de soja au paprika</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat</p>		<p>Salade de betteraves Bio de Région </p> <p>Jambon braisé sauce tomate</p> <p>S/viande: Filet de colin sauce basilic</p> <p>Pommes dauphine</p> <p>Yaourt nature Bio au sucre équitable </p> <p>Fruit au choix</p>	<p>A l'écoute de ma planète</p> <p>Carottes râpées Bio de Région sauce crémeuse </p> <p>Filet de merlu sauce créole</p> <p>Purée de courgette Bio </p> <p>Tomme de Yenne IGP </p> <p>Gâteau à la banane (farine et fromage blanc Bio de Région) </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

Semaine du 25 au 29 Mars 2019



Pain produit par le pain Savoyard 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p> Fricassée de dinde façon Vallée d'Auge S/ viande: Quenelles sauce mornay</p> <p>Semoule Bio d'Alpina Savoie</p> <p> Yaourt nature Bio de la ferme du crêt Joli</p> <p>Fruit Bio de Région</p>	<p>Chou blanc Bio de Région vinaigrette à l'huile de noix </p> <p>Parmentier aux deux poissons et brocolis Bio </p> <p>Cantal AOC</p> <p>Compote de pomme </p>		<p>Radis rose au beurre</p> <p>Filet de hoki sauce bonne femme (champignons, persil)</p> <p> Pommes de terre du GAEC les champs d'Aire (74) </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Coquillettes Bio d'Alpina Savoie au pistou </p> <p>Cordon Bleu S/viande: Pané du fromager</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Petit cotentin</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











Semaine du 1^{er} au 5 Avril 2019



Pain produit par le pain Savoyard



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Betteraves Bio de Région vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet aux herbes de Provence S/viande: Poisson pané</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit Bio de Région</p>	<p> Coleslaw de Région</p> <p>Sauce bolognaise  S/viande: Boulettes végétarienne sauce tomate</p> <p>Penne Bio d'Alpina Savoie </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>		<p>Céleri rémoulade Bio </p> <p>Bœuf de Région façon bourguignon S/viande: Semoule Bio d'Alpina Savoie au pois chiche et à la tomate</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Abondance AOP </p> <p>Cake(farine (Moulin Marion 01) et lait Bio de Région), coulis fraise menthe </p>	<p> Coquillettes Bio d'Alpina Savoie au pistou</p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Courgettes Bio au thym </p> <p>Camembert</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

Semaine du 8 au 12 Avril 2019

Pain produit par le pain Savoyard



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p> Plat régional Emincé de poulet à la savoyarde S/viande: Œuf dur sauce tomate</p> <p>Polenta Bio d'Alpina Savoie</p> <p>Yaourt nature Bio de la ferme du crêt joli (74)</p> <p>Fruit Bio de Région</p>	<p>Salade verte Bio de Région</p> <p>Goulash hongrois S/viande: Pané fromager</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p>		<p>Mission anti-gaspi</p> <p>Concombres en cubes</p> <p>Poisson pané</p> <p>Penne Bio d'Alpina Savoie</p> <p>Milk shake chocolat (Fromage blanc Bio de la ferme du Crêt Joli (74) et lait Bio de Région (69) et madeleine)</p>	<p>Salade de crozet Bio d'Alpina Savoie</p> <p>Tajine d'agneau S/viande: Boulettes de soja</p> <p>Légumes de couscous</p> <p>Tomme blanche</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

