Période du 3 janvier au 7 janvier

CESSY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Epiphanie	
Cuisiné sur Marignier	BIO	Local	MSC	VBF
Salade de haricots verts	Salade de crudités bio et vinaigrette au basilic cuisinée	Chou rouge râpé à la vinaigrette	Carottes râpées cuisinées Bio	Betteraves Bio de l'Ain et vinaigrette
Saucisses Knack de la ferme de Challonges	Tortelloni Pomodoro e Mozzarela Bio à la tomate	Escalope de poulet sauce jumbalaya cuisinée	Rôti de veau Auvergne Rhone Alpes sauce vallée d'Auge cuisinée	Filet de limande meunière et citron
Filet de merlu sauce dugléré cuisinée		Riz bio à l'andalouse cuisinée	*Pané de blé fromage épinards*	
Rostis de légumes		Riz bio pilaf	Purée de pommes de terre	Potiron bio béchamel
Céleri cuit à l'étouffée				
Petit suisse aux fruits Bio	carré frais bio	Yaourt de Savoie	Fraidou	Bûche du Pilat
Fruit Bio	Compote de pomme bio cuisinées	Crème dessert chocolat bio	Petit cotentin nature	Fruit Bio
			Galette des rois	

LE JOUR DU Végé

elior

Période du 10 janvier au 14 janvier

CESSY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cuisiné sur Marignier	BIO	Local	MSC	VBF
Salade verte Bio et croûtons	Taboulé bio cuisiné à la semoule d'Alpina Savoie	Potage de légumes cuisiné	Oeufs durs bio mayonnaise	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO Salade coleslaw
Boulette boeuf bio sauce tomate cuisinée *Boulette de pois chiche et sauce tomate*	Colin gratiné au fromage Quenelles sauce mornay	Filet de Cabillaud sauce citron cuisinée Gigot d'agneau aux oignons	Pot au feu *Boulettes au pistou et légumes du pot feu*	Flan au blé et courgettes cuisiné
Coquillettes bio d'Alpina Savoie	Julienne de légumes frais cuisinée Lentilles au jus	Blé Bio aux saveurs du soleil	Beaufort AOP	Yaourt nature bio sucré
Edam Bio	Camembert Gouda bio	Fromage blanc Bio et sauce à la fraise	Eclair au chocolat	Fruit Bio
Compote de pommes bio	Fruit Bio	Cookie au cacao		

LE JOUR DU Végé

elior

Période du 17 janvier au 21 janvier

CESSY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Menu Savoyard
Cuisiné sur Marignier	BIO	Local	MSC	VBF
Potage paysan Bio cuisiné	Salade du Géant BIO (salade verte et maïs)	Salade de haricots verts bio	Carottes râpées cuisinées Bio	Salade de mâche et vinaigrette du terroir cuisinée
Quenelle nature bio sauce tomate cuisiné	Filet de poulet pané Nuggets de blé	Rôti de boeuf Auvergne Rhone Alpes au jus Filet de hoki sauce beurre blanc cuisinée	Pavé de colin napolitain	Diots fumé aux oignons Pavé de poisson mariné au thym
Riz bio créole	Légumes aux parfums de montagnes Purée de pommes de terre	Macaroni bio d'Alpina Savoie au pistou	Semoule Bio aux petits légumes	Gratin de pomme de terre à la raclette cuisiné
Carré de l'est bio	Petit suisse aux fruits Bio	Fourme d'Ambert AOC Tomme blanche	Yaourt de Savoie et sucre	PannaCotta au caramel cuisinée & Madeleine bio Pays de Savoie
Fruit Bio	Moëlleux chocolat banane	Compote de pommes bio et poires bio	Fruit Bio	

LE JOUR DU Végé

elior

Période du 24 janvier au 28 janvier CESSY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de coquillettes bio d'Alpina Savoie à l'orientale cuisinée	Betteraves BIO de l'Ain et maïs BIO	Potage de légumes cuisiné	Salade chou chou BIO cuisinée	Salade composée Bio et brunoise
Sauté d'agneau Auvergne Rhone Alpes sauce bobotie cuisinée *Hoki orientale*	Parmentier de légumes cuisiné	Cassoulet *Ragout de pomme de terre et haricots blancs*	Steak haché VBF au jus Escalope de poulet aux 2 moutardes *Croq veggie fromage*	Aiguillette de colin meunière
Poiso (poêlée de légumes indienne)	Salade verte	Yaourt nature bio sucré	Gnocchi sauce tomate	Chou-fleur bio béchamel
carré frais bio	Tomme Fermière	Pommes au four bio cuisinées	Camembert bio	Fromage blanc bio et sucre
Coupelle de purée pomme-banane bio	Fruit Bio		Fruit Bio	Cake nature Bio cuisiné

LE JOUR DU Végé

elior

Période du 31 janvier au 4 février

CESSY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Festivité Lunaires		***Chandeleur***	
Cuisiné sur Marignier	BIO	Local	MSC	VBF
Salade de mâche Salade de crudités bio	Salade asiatique (chou blanc, oignons frits, vinaigrette asiatique cuisinée)	Taboulé bio cuisiné à la semoule d'Alpina Savoie	Potage longchamps cuisiné	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO
Choucroute de la mer Spaghettis Bolognaise au Bœuf cuisinée	Riz bio et base asiatique à l'émincé de pois cuisinée	Cordon bleu à la dinde Pavé du fromager	Crêpe au fromage Crêpes jambon fromage	Bœuf sauté Auvergne Rhone Alpes bio mironton *Omelette nature bio*
Petit suisse aux fruits Bio		Purée de céleri et pommes de terre	Epinards hachés Bio béchamel	Pommes rissolées bio
Compote de pomme bio cuisinée	Ananas au sirop et boule coco	Fromage blanc bio et miel Fruit Bio	Raclette Crêpe moelleuse	Pont l'Evêque AOC Brie bio Fruit Bio

LE JOUR DU Végé

elior

Période du 7 février au 11 février

CESSY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cuisiné sur Marignier	BIO	Local	MSC	VBF
Carrousel de crudités Salade fraîcheur	Salade de pommes de terre bio à l'échalote cuisinée	Potage de légumes cuisiné	Salade verte bio et emmental	Carottes râpées cuisinées Bio
Dahl de lentilles corail cuisiné	Viennoise de dinde *Quennelles nature mornay*	Filet de merlu sauce curry cuisinée Steak haché VBF au jus	Pilons de poulet rôti *Pané de blé fromage et épinards*	Macaronis d'Alpina Savoie romagnola BIO cuisinée *Macaronis bolo végétarienne*
Riz bio créole	Gratin de Crécy cuisiné Pommes cube vapeur	Aloo Gobi (chou fleur au curry) Haricots blancs au jus	Petits pois bio Pommes campagnardes	
Saint Nectaire AOC Saint Paulin bio	Yaourt brassé banane bio	Tomme bio	Bûchette mi-chèvre Tomme blanche	Emmental râpé
Compote de pommes bio	Fruit Bio	Crème dessert chocolat bio	Cake épeautre pomme tatin cuisiné	Fruit Bio

LE JOUR DU Végé

elior