














































# Menus 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Du 15 au 21 février	 Sauté de porc à la moutarde	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Hachis Parmentier	Concombres vinaigrette	Crêpinette	Champignons à la grecque
	Purée de patates douces	Omelette 	Filet de poisson 	Salade	Cordon bleu	Endive braisée	Coq au vin
	Emmental	 Semoule/Ratatouille	Riz	Camembert	Pâtes	Pommes de terre	Pommes röstis/salsifis
	Fruit	 Fromage blanc aux fruits	Mousse au citron	Fruit	Vache qui rit 	Cantal	Vieux-Lille/Paris-Brest
	Pain	Pain	Pain	 Pain	Yaourt nature	Fruit	Pain
Du 22 au 28 février 2021	 Betteraves rouges	 Pomme de terre savoyarde 	Cuisse de poulet	Potage poireaux	Potée aux choux	Saucisse de Toulouse	Œuf mimosa
	Poisson meunière 	Salade	Petits pois carottes	Galette de boulgour	Pommes de terre	Compote	Cuisse de canette
	Frites	Mimolette	Riz	 Crozets 	Brie 	Purée	Tomate rôtie/pomme Duchesse
	Sauce gribiche	Fruit	Comté 	Petits suisses	Vacherin glacé	Gouda affiné	Bleu d'Auvergne/Millefeuille
	 Reblochon	Pain	Fruit	Pain	 Pain	Fruit	Pain
Du 1er au 7 mars	 Sauté de dinde aux champignons 	Potage aux champignons	 Assortiment de charcuterie savoyarde	 Tartiflette	Coleslaw	Palette à la diable	Cœur de palmier
	Haricots vert / Pommes de terre	 Boulettes de bœuf	Sauté de veau	Salade	Tomate végétarienne	Carottes glacées	Rôti de porc
	 Tomme de Savoie 	Pâtes 	Purée de panais	 Tarte aux myrtilles	 Blé	Gratin dauphinois	Haricots beurre
	Fruit	 Abondance 	Yaourt aux fruits	Pain	Fruit	Camembert	Pommes Pin
	Pain	Pain	 Pain	Pain	Pain	Fruit	Maroilles/Tarte au citron
Du 8 au 14 mars	Macédoine	Potage endives	Sauté d'agneau au thym	Céleri rémoulade	Salade composée	Paupiette de la mer	Salade de chèvre chaud
	Raviolis	 Filet de poisson gratiné	Flageolets	Steak de soja	Normandin de veau	Epinards	Carbonade flamande
	Emmental râpé	Duo de lentilles 	Edam	 Ratatouille	Petits pois 	Pommes de terre	Pommes Dauphine
	Babybel	 Petit suisse aromatisé	Fruit	Gouda	Liégeois chocolat	Saint-Nectaire	Salade d'endives
	Fruit	Pain 	Pain	Pain	Pain	Fruit	Comté/Tiramisu
Du 15 au 21 mars	Potage tomate vermicelles	Spaghettis carbonara 	Pizza végétarienne	Duo de haricots	 Chou-fleur vinaigrette	Foie de veau	Duo de saucissons
	 Nuggets de poulet	Saint-Nectaire 	Salade 	 Omelette au jambon	Bœuf bourguignon	Ratatouille	Navarin
	 Frites	Yaourt aromatisé 	Fruit	Tomme des Pyrénées	Carottes	Semoule	Flageolets
	Ketchup	Pain	Pain	Fruit	Pommes de terre	Brie	Pommes röstis
	Mousse au chocolat	Pain 	Pain	Pain	Roulé au chocolat	Fruit	Chèvre/Omelette norvégienne



Menu 100% Végétarien



Label Porc/Volaille/Bœuf Français



Label MSC (Pêche durable)



CVL Vive la montagne !



Agriculture Biologique



Production Locale



Fruits et Légumes frais



Label AOP/IGP

# Les centres de loisirs fêtent la montagne !

Du 22 février au 7 mars les centres de loisirs ont pour thème : « la montagne ».

Nous avons donc saupoudré ces deux semaines de cantine par de délicieuses spécialités savoyardes.

Au programme tartiflette, pommes de terre savoyardes ou encore tarte aux myrtilles !

Le tout accompagné de toutes sortes de fromages et charcuteries typiquement savoyards.

## Quelles sont les spécialités savoyardes ?



Tartiflette



Fondue savoyarde



Raclette



Tarte aux myrtilles

## Quels sont les produits savoyards ?

Les produits issus de la région savoyarde sont nombreux et souvent labellisés (AOP, AOC, IGP...).

On y retrouve des poissons, des fromages, de la charcuterie, des fruits, des confitures et... des vins !



Pour plus d'informations : <https://www.savoie-mont-blanc.com/Decouvrir/Deguster/Terroir>