



La lettre d'information  
sur la restauration scolaire

# Fêtavi

de  
**SAINT-JULIEN-EN-GENEVOIS**  
MATERNELLES

Vive les fêtes de fin d'année, et vive la gourmandise... avec une lettre Fêtavi entièrement consacrée au seul aliment pour lequel la plupart d'entre nous seraient prêt(e)s à troquer leurs cadeaux de Noël : le CHOCOLAT !

Plongez avec nous dans un monde de délices, d'arômes réconfortants et tentants, où le croquant se change en fondant... Savourez l'histoire de cet aliment ; émerveillez-vous de ses bienfaits et de ses records insolites ; fondez devant une délicieuse recette...

Bref, laissez-vous séduire par l'épatant chocolat, dans une lecture 100% plaisir, prélude à... un Noël de choc' !

Florent Touchard  
*Directeur Régional Sodexo*  
Frédéric Chateau  
*Responsable d'Exploitation*

## Semaine du 3 au 7 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CDL* POMELOS	CDL* RADIS BEURRE	CDL* CERVELAS VINAIGRETTE	CONCOMBRE À LA CRÈME	FLAMICHE AUX POIREAUX
Plat principal	PAELLA AU POULET	QUENELLES SAUCE FINANCIÈRE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CURRY	RAVIOLIS	FILET DE HOKI SAUCE AU BASILIC
Légume	*****	CAROTTES PERSILLÉES	SEMOULE	*****	ÉPINARDS BRANCHES ET POMMES DE TERRE
Fromage	SAINT-NECTAIRE	CROC-LAIT	YAOURT NATURE SUCRÉ	BRIE	SAINT-PAULIN
Dessert	COMPOTE POMMES-ANANAS	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON

## Semaine du 10 au 14 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MENU BIO SALADE 3 SAVEURS		CDL* BETTERAVES CUITES	TABOULÉ	SALADE DÉS DE JAMBON DE DINDE
Plat principal	MERGUEZ (AGNEAU, BŒUF)	FÉRIÉ	AIGUILLETTE DE POULET	BÂTONNETS DE CALAMARS	HACHIS PARMENTIER
Légume	SEMOULE		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	*****
Fromage	BRIE DE CHÈVRE		CARRÉ DE L'EST	FROMAGE FRAIS FRAIDOU	PETIT FILOU
Dessert	CRUMBLE AUX POMMES		SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON	CUBES DE PÊCHES AU SIROP

## Semaine du 17 au 21 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	TARTE AUX LÉGUMES	SALADE MARINE	CDL* MENU AVEC PORC ENDIVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE	ŒUF DUR MAYONNAISE
Plat principal	SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR	STEAK HACHÉ	RÔTI DE PORC RÔTI DE DINDE	CORDON BLEU	RIZ DU PÊCHEUR
Légume	PÂTES TORTIS	POMMES FRITES	CAROTTES PERSILLÉES	POMMES VAPEUR ET RATATOUILLE NIÇOISE	*****
Fromage	YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL	SAINT-NECTAIRE	SIX DE SAVOIE	COULOMMIERS
Dessert	FRUIT DE SAISON	LACTÉ CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	COMPOTE POMMES-CASSIS	FRUIT DE SAISON

## Semaine du 24 au 28 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	MENU AVEC PORC MACÉDOINE MAYONNAISE	CDL* RIZ NIÇOIS	MENU ANIMATION SALADE MOROCCAINE	ALLUMETTES AU FROMAGE
Plat principal	PILONS DE POULET	SAUCISSE DE STRASBOURG SAUCISSE DE VOLAILLE	OMELETTE	TAJINE DE BŒUF	CUBES DE POISSON SAUCE CREVETTES
Légume	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	POMMES PURÉE	PETITS POIS	SEMOULE	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
Fromage	PETIT-SUISSE	SAINT-PAULIN	BRIE	CANTAFRAIS	YAOURT AROMATISÉ
Dessert	MADELEINE	FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ FRUITS MIXÉS	CHOU VANILLE ET MIEL MENTHE À L'EAU	FRUIT DE SAISON

## Semaine du 1 au 5 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	LENTILLES VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	CDL* SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON GALANTINE DE VOLAILLE*	MENU AVEC PORC SALADE MÊLÉE AU SURIMI	POIREAUX EN SALADE
Plat principal	HACHIS DE BŒUF CAROTTES	FILET DE HOKI SAUCE PERSANE	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE VELOUTÉ CITRON	RÔTI DE PORC RÔTI DE DINDE*	GRATIN DE PÂTES JAMBON DE DINDE TOMATE
Légume	*****	RIZ PILAF	HARICOTS LINGOTS	POMMES FRITES	*****
Fromage	EDAM	COULOMMIERS	YAOURT NATURE SUCRÉ	PETIT COTENTIN	TOMME BLANCHE
Dessert	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT LAIT	FRUIT DE SAISON	BEIGNET FRAMBOISE	CUBES DE PÊCHES AU SIROP

## Semaine du 8 au 12 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MENU BIO TERRINE DE SAUMON ET BROCOLIS	CHOU ROUGE EN SALADE	CDL* TARTE AU FROMAGE	BETTERAVES ET MAÏS	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON
Plat principal	OSSO BUCCO POULET	BOULETTES DE BŒUF SAUCE CATALANE	SUPRÊME DE POISSON À L'OSEILLE	PÂTES COQUILLAGES SAUCE BOLOGNAISE	POISSON PANÉ
Légume	GRATIN DE COURGETTES	SEMOULE	CAROTTES PERSILLÉES	*****	PETITS POIS
Fromage	YAOURT	BRIE	PYRÉNÉES	YAOURT AROMATISÉ	EMMENTAL
Dessert	PÂTISSERIE	COMPOTE POMMES-BANANES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT

## Semaine du 15 au 19 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MACÉDOINE MAYONNAISE	POMMES DE TERRE CIBOULETTE	MENU AVEC PORC CDL* DUO DE CHOUX EN SALADE	MENU ANIMATION SALADE FOLIE DE NOËL (DÉS DE TOMATES, SALADE SAUMON FUMÉ)	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
Plat principal	TARTIFLETTE JAMBON DE DINDE	NUGGETS DE POISSON	COLOMBO DE PORC COLOMBO DE DINDE*	RÔTI DE VEAU AUX MARRONS	STEAK HACHÉ
Légume	*****	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PÂTES TORTIS	POMMES NOISETTES	BLÉ PILAF RATATOUILLE NIÇOISE
Fromage	YAOURT NATURE SUCRÉ	CROC-LAIT	MIMOLETTE	CRÈME ANGLAISE	COULOMMIERS
Dessert	FRUIT DE SAISON	LACTÉ VANILLE	ANANAS AU SIROP	DESSERT DE NOËL PÈRE NOËL CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

## Semaine du 22 au 26 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE VERTE	ALLUMETTES AU FROMAGE	BUFFET TARTE FROMAGE TARTE LÉGUMES PÂTÉ EN CROÛTE		MENU AVEC PORC POTAGE AU POTIRON
Plat principal	LASAGNES	CUISSE DE POULET	PÂTES AU SAUMON	FÉRIÉ	ÉCHINE DE PORC RÔTI DE DINDE
Légume	*****	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	*****		LENTILLES
Fromage	EDAM	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC ASSORTIMENT DE CONFITURE ET MIEL		YAOURT AROMATISÉ
Dessert	ÎLE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	BÛCHE GLACÉE DE NOËL		FRUIT DE SAISON