

semaine 39	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENREDI 8
ENTREE	terrines de st jaques	salade d'endives	betteraves & maïs	flamencüküche	pamplemousse
VIANDE	sauté de lapin aux pruneaux	lasagnes végétariennes	cuisse de poulet	tajine de sauté de veau	brandade de morue
ACCOMPAGNEMENT	salsifis		petits pois	duo de choux-fleur	
FROMAGE	yaourt nature 	st paulin	kiri	petit suisse 	camembert
DESSERT	tarte tatin	crème brûlée	fruit	fruit	brownie crème anglaise
semaine 40	LUNDI 11	MARDI 12	mercredi 13	JEUDI 13	VENREDI 15
ENTREE	bouchée à la reine	salade de lentilles	œuf mayonnaise	terrines de légumes	salade de chou chinois
VIANDE	grillade	rôti de veau	gratin d'ebly à la tomate champignons	rôti de porc	filet de merlu sauce béarnaise
ACCOMPAGNEMENT	choux de bruxelles sautés	haricots beurre		ratatouille	pôlée de légumes
FROMAGE	fromage blanc 	babybel	cabrette	petit suisse 	tomme blanche
DESSERT	ananas au sirop	yaourt aux fruits 	fruit	tarte amandine	gâteau de semoule
semaine 41	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENREDI 22
ENTREE	poireaux vinaigrette	salade de cœurs de palmier	salade d'endives comté	salade de haricots blanc	salade verte
VIANDE	bœuf goulash	quenelle	sauté de veau marengo	cuisse de poulet	moules
ACCOMPAGNEMENT	gratin dauphinois 	jeunes carottes	pâtes	purée de potiron	pommes campagnardes
FROMAGE	yaourt nature 	pavé d'affinois	brie	petit suisse 	st nectaire
DESSERT	donuts	fruit	flan caramel	fruit	clafoutis aux poires

***** BONNES VACANCES *****

Menu végétarien

 Produits d'origine Maurienne

 Produits d'origine Pays de Savoie

 Produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins, mollusques.