

semaine 10	LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
ENTREE	pamplemousse	betteraves vinaigrette	carottes rapées	jambon beurre
VIANDE	nuggets de blé	cuisse de poulet sauce barbecue	filet colin sauce béarnaise	sauté d'agneau aux épices
ACCOMPAGNEMENT	blattes à la tomate	pâtes	pommes vapeur 🌈	tajine de légumes
FROMAGE	cabrette	st nectaire	tomme blanche	yaourt
DESSERT	tarte normande	fruit	liégeois vanille	fruit

semaine 11	LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
ENTREE	celeris remoulade	salade d'endives	flamenkûche	salade verte
VIANDE	omelette au fromage	bœuf bourguignon	poisson meunière citron	steak haché poivre vert
ACCOMPAGNEMENT	brunoise de légumes	polente	haricots verts	gratin de blé à la tomate
FROMAGE	pavé d'affinois	st paulin	camembert	fromage blanc 
DESSERT	fruit	flan pistache	fruit	compote

semaine 12	LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
ENTREE	avocat mayonnaise	saucisson brioché	pamplemousse	terrines de légumes, mayonnaise
VIANDE	lentilles bolognaise	sauté de veau	poisson pané	jambon à la russe
ACCOMPAGNEMENT	pâtes	petits pois carottes	épinards à la crème	purée de pommes de terre
FROMAGE	yaourt	babybel	tomme blanche	bûchette
DESSERT	flan nappé caramel	fruit	mousse de marron	fruit

semaine 13	LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
ENTREE	oeuf mayonnaise	thon vinaigrette	nems	carottes rapées
VIANDE	couscous végétarien	rôti de porc estragon	dos de cabillaud à l'aneth	macaronis bolognaise
ACCOMPAGNEMENT		gratin de choux-fleur	carottes	
FROMAGE	st paulin	yaourt	st nectaire	fromage fondu
DESSERT	ananas au sirop	fruit	fruit	yaourt myrtille

 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.