

semaine 31	LUNDI 01/08	MARDI 02/08	MERCREDI 03/08	JEUDI 04/08	VENDREDI 05/08
REPAS FROID OU REPAS PIQUE-NIQUE	pastèque	melon	choux chinois	asperges vinaigrette	salade niçoise
	terriner de st-jacques	jambon cru	saucisse de strasbourg	rôti de porc mayonnaise	surimi
	salade de crozets	pizza	salade de pâtes 	tarte au reblochon	salade de haricots blancs
	bûchette	camembert 	pavé d'affinois	tomme de savoie	fromage blanc 
	flan	clémentines	fruit	gâteau de semoule	tarte
semaine 32	LUNDI 08/08	MARDI 09/08	MERCREDI 10/08	JEUDI 11/08	VENDREDI 12/08
REPAS FROID OU REPAS PIQUE-NIQUE	avocat mayonnaise	céleris remoulade	salade de tomates & maïs	concombre	salade de haricots
	pâté de campagne	godiveau espelette	brochette orientale	pilon de poulet	thon mayonnaise
	salade de riz	salade composée	taboulé	salade de pommes de terre 	friand au fromage
	babybel	st paulin	st nectaire	comté	yaourt
	chou à la crème	compote	yaourt & fruit	salade de fruits	brownie
semaine 33	LUNDI 15/08	MARDI 16/08	MERCREDI 17/08	JEUDI 18/08	VENDREDI 19/08
REPAS FROID OU REPAS PIQUE-NIQUE	FERMETURE				
semaine 34	LUNDI 22/08	MARDI 23/08	MERCREDI 24/08	JEUDI 25/08	VENDREDI 26/08
REPAS FROID OU REPAS PIQUE-NIQUE	FERMETURE				
semaine 35	LUNDI 29/08	MARDI 30/08	MERCREDI 31/08	JEUDI 01/09	VENDREDI 02/09
REPAS FROID OU REPAS PIQUE-NIQUE	melon	salade de tomates, maïs	pastèque		
	jambon blanc	saucisse cervelas	sandwich		
	salade de crozets	salade de riz	tomates cerises & chips		
	reblochon	babybel	fromage		
	tarte citron	crème dessert	compote à boire & biscuits		

 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.