

semaine 45	LUNDI 07/11	MARDI 08/11	JEUDI 10/11	VENDREDI 11/11
ENTREE	salade d'endives	salade de mâche, œuf	salade de betteraves	FÉRIÉ
VIANDE	grillade	croziflette végétarienne	sauté d'agneau	
ACCOMPAGNEMENT	ratatouille		tajine de légumes	
FROMAGE	st paulin	yaourt	fromage blanc 	
DESSERT	fruit	pêche au sirop	crêpes au chocolat	
semaine 46	LUNDI 14/11	MARDI 15/11	JEUDI 17/11	VENDREDI 18/11
ENTREE	pâté	salade de mâche	coleslaw	crostillon emmental
VIANDE	rôti de veau farci	omelette au fromage	palette de porc à la diable	file de poisson
ACCOMPAGNEMENT	pommes de terre grenaille	brunoise de légumes	choux romanesco	fenouil 
FROMAGE	tomme de savoie	gouda	yaourt	tomme de chèvre
DESSERT	fruit	crème brûlée	fromage blanc crème de marron	fruit 
semaine 47	LUNDI 21/11	MARDI 22/11	JEUDI 24/11	VENDREDI 25/11
ENTREE	pamplemousse	salade d'endives, bleu	thon vinaigrette	carottes rapées
VIANDE	boulettes de bœuf	lentilles sauce bolognaise végétarienne	rôti de porc	filet de colin
ACCOMPAGNEMENT	pâtes 		courgettes sautées 	riz 
FROMAGE	chanteneige	fromage fondu 	camembert	st nectaïre
DESSERT	yaourt aux fruits 	tarte au flan	yaourt aux fruits 	compote
semaine 48	LUNDI 28/11	MARDI 29/11	JEUDI 01/12	VENDREDI 02/12
ENTREE	jambon, beurre	œuf vinaigrette	sardines, beurre	taboulé
VIANDE	épaule d'agneau	filet de poisson	escalope de dinde	filet de merlu
ACCOMPAGNEMENT	haricots verts 	petit épaître aux légumes	gratin de choux-fleur 	carottes 
FROMAGE	yaourt	tomme blanche	comté	pavé d'affinois
DESSERT	fruit	fruit	éclair	fruit

 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.

