



Menus : semaine 18 du 29/04 au 03/05/2024



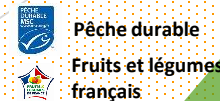
Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz	Fèves au lard <i>ou</i> Salade de fèves	Féjé	Betteraves	Salade de tomates
Plat protidique	Poisson Sauce provençale	Pâté chinois		Haut de cuisse de poulet	Crousti'fromage
Accompagnement	Petits pois			Pâtes	Haricots verts
Produit laitier	Emmental	Camembert		Gouda	Petit Nova
Dessert	Fruit	Pancake Sirop d'érable		Fruit	Chausson aux pommes



Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz	Salade de fèves	Féjé	Betteraves	Salade de tomates
Plat protidique	Emincé végétarien	Pâté chinois végétarien		Escalope de blé	Crousti'fromage
Accompagnement	Petits pois			Pâtes	Haricots verts
Produit laitier	Emmental	Camembert		Gouda	Petit Nova
Dessert	Fruit	Pancake Sirop d'érable		Fruit	Chausson aux pommes





Menus : semaine 19 du 06 au 10/05/2024



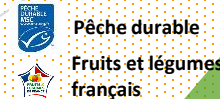
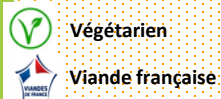
Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine de légumes	Salade de chou blanc	Féié	Féié	Salade verte et maïs
Plat protidique	Boulettes de bœuf	Colin beurre citron			Sauté de veau
Accompagnement	Semoule	Duo de carottes persillées			Pommes rissolées
Produit laitier	Fromage blanc	P'tit Louis			Arpette du Crêt Joli
Dessert	Fruit	Eclair			Compote



Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine de légumes	Salade de chou blanc	Féié	Féié	Salade verte et maïs
Plat protidique	Pané de blé	Nuggets végétariens			Emincé végétarien
Accompagnement	Semoule	Duo de carottes persillées			Pommes rissolées
Produit laitier	Fromage blanc	P'tit Louis			Arpette du Crêt Joli
Dessert	Fruit	Eclair			Compote





Menus : semaine 20 du 13 au 17/05/2024



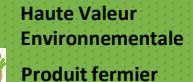
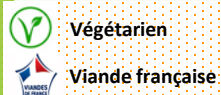
Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles	Concombre vinaigrette	Salami danois <i>ou</i> Tranche de dinde	Crêpe au fromage	Carottes râpées
Plat protidique	Gnocchis aux petits pois, épinards et pesto	Jambon <i>ou</i> Blanc de dinde	Veau Marengo	Poisson meunière et citron	Steak haché de bœuf
Accompagnement		Purée de pommes de terre	Risotto aux champignons	Haricots beurre	Courgettes à la crème
Produit laitier	Comté	St Môret	Croc'lait	Petit Nova	Tomme blanche
Dessert	Fruit	Abricots au sirop	Fruit	Salade de fruits	Clafoutis aux fruits



Végétarien

Entrée	Salade de lentilles	Concombre vinaigrette	Mâche	Crêpe au fromage	Carottes râpées
Plat protidique	Gnocchis aux petits pois, épinards et pesto	Boulettes végétariennes	Galette végétarienne	Omelette	Steak de tofu grillé
Accompagnement		Purée de pommes de terre	Risotto aux champignons	Haricots beurre	Courgettes à la crème
Produit laitier	Comté	St Môret	Croc'lait	Petit Nova	Tomme blanche
Dessert	Fruit	Abricots au sirop	Fruit	Salade de fruits	Clafoutis aux fruits





Menus : semaine 21 du 20 au 24/05/2024



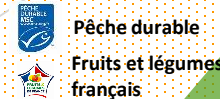
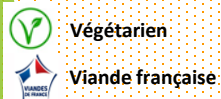
Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férié	Salade de haricots verts	Mâche aux croûtons	Salade de tomates	Radis beurre
Plat protidique		Bolognaise de légumineuses	Sauté d'agneau	Rôti de veau	Nuggets de volaille
Accompagnement		Tortis 3 couleurs	Cocos à la tomate	Julienne de légumes	Pommes de terre persillées
Produit laitier		Edam	Chanteneige	Six de Savoie	Yaourt de Savoie
Dessert		Fruit	Crème dessert	Brownie	Compote



Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férié	Salade de haricots verts	Mâche aux croûtons	Salade de tomates	Radis beurre
Plat protidique		Bolognaise de légumineuses	Boulettes végétariennes	Galette végétarienne	Nuggets de blé
Accompagnement		Tortis 3 couleurs	Cocos à la tomate	Julienne de légumes	Pommes de terre persillées
Produit laitier		Edam	Chanteneige	Six de Savoie	Yaourt de Savoie
Dessert		Fruit	Crème dessert	Brownie	Compote





Menus : semaine 22 du 27 au 31/05/2024



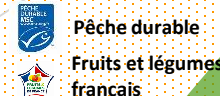
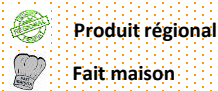
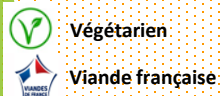
Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Salade de pois chiches et tomate	Taboulé	Melon	Radis beurre salé
Plat protidique	Hot-dog ou Hot-dog volaille	Jambalaya	Emincé de porc ou Emincé de volaille	Poisson à la bordelaise	Paleron de bœuf
Accompagnement	Potatoes		Aubergines à la tomate	Blé	Carottes Vichy
Produit laitier	-	Meule de Tarentaise	Yaourt	Tomme de chèvre	Fromage blanc
Dessert	Donuts	Fruit	Fruit	Fruits rouges au sirop	Maxi cookie



Végétarien

Entrée	Coleslaw	Salade de pois chiches et tomate	Taboulé	Melon	Radis beurre salé
Plat protidique	Hot-dog végétarien	Jambalaya	Emincé végétarien	Quenelles nature	Boulettes végétariennes
Accompagnement	Potatoes		Aubergines à la tomate	Blé	Carottes Vichy
Produit laitier	-	Meule de Tarentaise	Yaourt	Tomme de chèvre	Fromage blanc
Dessert	Donuts	Fruit	Fruit	Fruits rouges au sirop	Maxi cookie





Menus : semaine 23 du 03 au 07/06/2024



Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Râpé de courgettes	Salade de pommes de terre	Chou-fleur vinaigrette	Pastèque	Betterave
Plat protidique	Rôti de dinde	Colin sauce curry	Steak haché de bœuf	Nuggets de fromage	Paupiettes de veau
Accompagnement	Flageolets	Poêlée de légumes	Blé	Epinards à la crème	Coquillettes
Produit laitier	Beaufort	Brie	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Mini Cabrette
Dessert	Crème dessert	Fruit	Fruit	Flan pâtissier	Fruit



Végétarien

Entrée	Râpé de courgettes	Salade de pommes de terre	Chou-fleur vinaigrette	Pastèque	Betterave
Plat protidique	Croq'Tofu	Escalope de blé	Pavé végétarien	Nuggets de fromage	Gratin de coquillettes
Accompagnement	Flageolets	Poêlée de légumes	Blé	Epinards à la crème	
Produit laitier	Beaufort	Brie	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Mini Cabrette
Dessert	Crème dessert	Fruit	Fruit	Flan pâtissier	Fruit



Végétarien



Viande française



Bio



Produit frais



Porc



Produit local



Produit régional



Fait maison



AOP



IGP



AOC



Label rouge



Pêche durable



Fruits et légumes français



Haute Valeur Environnementale



Produit fermier



Menus : semaine 24 du 10 au 14/06/2024

Déjeuner

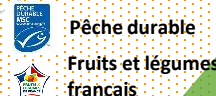


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de quinoa	Quiche au fromage	Champignons à la grecque	Mâche au comté	Carottes râpées
Plat protidique	Saucisses de Toulouse ou Saucisses de volaille	Cabillaud sauce Aurore	Emincé de volaille	Gardiane de bœuf	Tajine végétarien
Accompagnement	Courgettes	Brocolis	Boulgour et brunoise du soleil	Haricots plats	Pois chiches Semoule
Produit laitier	Chèvre	Petit Nova aux fruits	Mimolette	Yaourt	Emmental
Dessert	Fruit	Fruit cuits	Fruit	Gâteau au chocolat	Îles flottantes



Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de quinoa	Quiche au fromage	Champignons à la grecque	Mâche au comté	Carottes râpées
Plat protidique	Saucisses végétariennes	Crousti'fromage	Emincé végétarien	Pavé végétarien	Tajine végétarien
Accompagnement	Courgettes	Brocolis	Boulgour et brunoise du soleil	Haricots plats	Pois chiches Semoule
Produit laitier	Chèvre	Petit Nova aux fruits	Mimolette	Yaourt	Emmental
Dessert	Fruit	Fruit cuits	Fruit	Gâteau au chocolat	Îles flottantes





Menus : semaine 25 du 17 au 21/06/2024

Déjeuner



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre	Concombre	Radis beurre	Mousse de volaille	Salade verte
Plat protidique	Rôti de veau	Moussaka	Escalope de porc ou Escalope de volaille	Thon à la basquaise	Hachis Parmentier aux légumineuses
Accompagnement	Carottes		Spaghettis	Tian de légumes	
Produit laitier	Saint Albray	Carré Frais	Yaourt	Arpette du Crêt Joli	Kiri
Dessert	Fruit	Mille-feuille	Fruit rôti	Fruit	Mousse au chocolat blanc



Végétarien

Entrée	Salade de pommes de terre	Concombre	Radis beurre	Mousse de volaille	Salade verte
Plat protidique	Pavé végétarien	Moussaka végétarienne	Escalope de blé	Pané végétarien	Hachis Parmentier aux légumineuses
Accompagnement	Carottes		Spaghettis	Tian de légumes	
Produit laitier	Saint Albray	Carré Frais	Yaourt	Arpette du Crêt Joli	Kiri
Dessert	Fruit	Mille-feuille	Fruit rôti	Fruit	Mousse au chocolat blanc



Végétarien



Bio



Porc



Produit régional



AOP



AOC



Pêche durable



Haute Valeur Environnementale



Viande française



Produit frais



Produit local



Fait maison



IGP



Label rouge



Fruits et légumes français



Produit fermier

