



Menus : semaine 48 du 27/11 au 01/12/2023

Bon APPÉTIT!

DÉJEUNER



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Feuilleté au fromage	Coleslaw	Salade de lentilles	Sardine	Salade de chou rouge
Plat protidique	Poisson	Knacki <i>ou</i> Knacki de volaille	Sauté de bœuf	Galette de blé noir Jambon - Fromage <i>ou</i> Jambon de dinde - Fromage	Curry de lentilles
Accompagnement	Epinards à la crème	Purée	Poêlée de légumes		Riz
Produit laitier	Brie	Edam	Meule de Tarentaise	Tomme blanche	Petit Nova sucré
Dessert	Fruit	Compote	Crème brûlée	Far breton	Brownie



VÉGÉTARIEN



Entrée	Feuilleté au fromage	Coleslaw	Salade de lentilles	Œufs durs	Salade de chou rouge
Plat protidique	Nuggets de blé	Saucisse végétarienne	Emincé végétarien	Galette de blé noir végétarienne	Curry de lentilles
Accompagnement	Epinards à la crème	Purée	Poêlée de légumes		Riz
Produit laitier	Brie	Edam	Meule de Tarentaise	Tomme blanche	Petit Nova sucré
Dessert	Fruit	Compote	Crème brûlée	Far breton	Brownie





Menus : semaine 49 du 04 au 08/12/2023

DÉJEUNER



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade aux pommes	Carottes râpées	Salade verte Cubes d'emmental	Salade de pâtes au pesto	Radis beurre
Plat protidique	Steak de volaille	Poisson meunière Citron	Emincé de porc <i>ou</i> Emincé de volaille	Crousti'fromage	Paupiette de veau
Accompagnement	Riz	Petits pois	Spaghettis	Purée de carottes	Rösti
Produit laitier	Fromage blanc	Mimolette	Reblochon	Brie	Camembert
Dessert	Fruit	Paris-Brest	Fruit au sirop	Fruit	Crème dessert



VÉGÉTARIEN

Entrée	Céleri rémoulade aux pommes	Carottes râpées	Salade verte Cubes d'emmental	Salade de pâtes au pesto	Radis beurre
Plat protidique	Steak végétarien	Steak de tofu	Emincé végétarien	Crousti'fromage	Escalope de blé
Accompagnement	Riz	Petits pois	Spaghettis	Purée de carottes	Rösti
Produit laitier	Fromage blanc	Mimolette	Reblochon	Brie	Camembert
Dessert	Fruit	Paris-Brest	Fruit au sirop	Fruit	Crème dessert



Produit frais



Bio



AOP



Porc



Viande française



Dessert maison



Produit local ou régional



Fait Maison



Menus : semaine 50 du 11 au 15/12/2023

DÉJEUNER



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé	Salade verte	Pâté de campagne ou Pâté de volaille	Macédoine de légumes	Salade de maïs
Plat protidique	Steak végétalien	Jambon ou Blanc de dinde	Cordon bleu	Poisson pané Citron	Sauté de bœuf
Accompagnement	Poêlée de légumes	 Purée	Blé aux légumes	Riz	Haricots verts
Produit laitier	Morbier	Abondance	Rondelé	Chèvre	Petit Nova
Dessert	Fruit	Liégeois	Salade de fruits	Fruit	Flan pâtissier



VÉGÉTARIEN

Entrée	Salade de blé	Salade verte	Terrine aux 3 légumes	Macédoine de légumes	Salade de maïs
Plat protidique	Steak végétalien	Galette de blé	Croq'veggie	Pané de blé	Emincé végétarien
Accompagnement	Poêlée de légumes	 Purée	Blé aux légumes	Riz	Haricots verts
Produit laitier	Morbier	Abondance	Rondelé	Chèvre	Petit Nova
Dessert	Fruit	Liégeois	Salade de fruits	Fruit	Flan pâtissier





Menus : semaine 51 du 18 au 22/12/2023

Bon APPÉTIT!

DÉJEUNER



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de chou blanc	Salade verte	Radis Beurre salé	Salade de pâtes	Mousse de canard
Plat protidique	Gratin de fruits de mer	Escalope de porc <i>ou</i> Escalope de volaille	Veau marengo	Quenelles natures en sauce	Sauté de poulet Sauce champignons et marrons
Accompagnement	Riz	Haricots beurre	Lentilles	Fondue de poireaux	Pomme paillasson
Produit laitier	Yaourt de Savoie	Emmental	St-Nectaire	Meule de Tarentaise	Abondance
Dessert	Fruit	Cake au citron	Compote	Mousse au citron	Mandarines et chocolat



VÉGÉTARIEN



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de chou blanc	Salade verte	Radis Beurre salé	Salade de pâtes	Terrine aux 3 légumes
Plat protidique	Gratin de pâtes	Steak végétarien	Emincé végétarien marengo	Quenelles natures en sauce	Emincé végétarien Sauce champignons et marrons
Accompagnement		Haricots beurre	Lentilles	Fondue de poireaux	Pomme paillasson
Produit laitier	Yaourt de Savoie	Emmental	St-Nectaire	Meule de Tarentaise	Abondance
Dessert	Fruit	Cake au citron	Compote	Mousse au citron	Mandarines et chocolat





Menus : semaine 01 du 01 au 05/01/2024

Bon APPÉTIT!

DÉJEUNER



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férié	Betterave	Salade tex-mex	Salade de haricots verts	Macédoine
Plat protidique		-	Sauté de porc <i>ou</i> Emincé de volaille	Poisson frais	Rôti de veau
Accompagnement		Cappelletis aux 5 fromages	Epinards à la crème	Pâtes	Riz sauvage
Produit laitier		Emmental	Petit Nova sucré	Tomme de chèvre	St-Paulin
Dessert		Compote	Fruit	Yaourt	Fruit



VÉGÉTARIEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férié	Betterave	Salade tex-mex	Salade de haricots verts	Macédoine
Plat protidique		-	Emincé végétarien	Pané de blé	Omelette
Accompagnement		Cappelletis aux 5 fromages	Epinards à la crème	Pâtes	Riz sauvage
Produit laitier		Emmental	Petit Nova sucré	Tomme de chèvre	St-Paulin
Dessert		Compote	Fruit	Yaourt	Fruit



Produit frais



Bio



AOP



Porc



Viande française



Dessert maison



Produit local ou régional



Fait Maison

DÉJEUNER



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Carottes râpées	Salade de blé	Œufs mayonnaise	Mâche aux croûtons	Houmous et toasts	
Plat protidique	Steak de poulet	Poisson meunière Citron	Emincé de bœuf		-	Couscous royal
Accompagnement	Purée	Purée de céleri	Gratin de chou-fleur		Gratin de macaronis	
Produit laitier	Tomme blanche	Yaourt à boire	Yaourt de Savoie		Edam	Yaourt nature
Dessert	Crème dessert	Fruit	Fruit		Tarte aux pommes	Cake au yaourt et aux amandes



VÉGÉTARIEN



Entrée	Carottes râpées	Salade de blé	Œufs mayonnaise	Mâche aux croûtons	Houmous et toasts
Plat protidique	Tortilla	Galette de céréales	Emincé végétarien	-	Couscous de légumes
Accompagnement		Purée de céleri	Gratin de chou-fleur	Gratin de macaronis	
Produit laitier	Tomme blanche	Yaourt à boire	Yaourt de Savoie	Edam	Yaourt nature
Dessert	Crème dessert	Fruit	Fruit	Tarte aux pommes	Cake au yaourt et aux amandes

