



Menus : semaine 02 du 08 au 12/01/2024



Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Feuilleté hot-dog	Betterave	Rosette <i>ou</i> Blanc de dinde	Salade verte	Endives au bleu
Plat protidique	Lieu noir en sauce	Choucroute garnie <i>ou</i> Choucroute à la volaille	Emincé de bœuf	Knackis de volaille	Lasagnes de lentilles et légumes
Accompagnement	Brocoli		Haricots verts	Purée	
Produit laitier	St Môret	Petit Nova sucré	Meule de Tarentaise	Emmental	Fromage blanc
Dessert	Yaourt aux fruits	Compote	Salade de fruits	Fruit	Cake marbré



Végétarien

Entrée	Feuilleté au fromage	Betterave	Œuf dur	Salade verte	Endives au bleu
Plat protidique	Nuggets de blé	Choucroute végétarienne	Emincé végétalien	Saucisses végé	Lasagnes de lentilles et légumes
Accompagnement	Brocoli		Haricots verts	Purée	
Produit laitier	St Môret	Petit Nova sucré	Meule de Tarentaise	Emmental	Fromage blanc
Dessert	Yaourt aux fruits	Compote	Salade de fruits	Fruit	Cake marbré



Végétarien



Viande française



Bio



Produit frais



Porc



Produit local



Produit régional



Fait maison



AOP



IGP



AOC





Menus : semaine 03 du 15 au 19/01/2024



Déjeuner

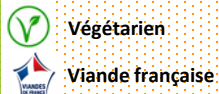
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées	Salade verte Cubes d'emmental	Salade de fèves	Guacamole et tortillas
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet rôti	Poisson	Côte de porc <i>ou</i> Escalope de volaille	Crousti'fromage	Chili con carne
Accompagnement	Pommes rissolées	Chou-fleur	Risoni	Carottes vichy	Riz
Produit laitier	Gruyère	Croc'lait	Petit-suisse	Brie	-
Dessert	Fruit	Gâteau basque	Compote	Fruit	Churros



Végétarien



Entrée	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées	Salade verte Cubes d'emmental	Salade de fèves	Guacamole et tortillas
Plat protidique	Escalope de blé	Emincé végétalien	Gratin de pâtes	Crousti'fromage	Chili sin carne
Accompagnement	Pommes rissolées	Chou-fleur		Carottes vichy	Riz
Produit laitier	Gruyère	Croc'lait	Petit-suisse	Brie	-
Dessert	Fruit	Gâteau basque	Compote	Fruit	Churros





Menus : semaine 04 du 22 au 26/01/2024



Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles	Salade de radis noir	Mâche aux croûtons	Terrine aux 3 légumes	Salade verte
Plat protidique	Pané de blé	Saucisse de Toulouse ou Saucisse de volaille	Rôti de dinde	Dofish	Sauté de bœuf
Accompagnement	Petits pois	Coquillettes	Boulgour aux légumes	Céréales méditerranéennes	Haricots verts
Produit laitier	Camembert	Comté	Petit-suisse aux fruits	Le Carré	Fromage blanc
Dessert	Fruit	Crème aux spéculoos	Salade de fruits	Fruit	Flan pâtissier

Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles	Salade de radis noir	Mâche aux croûtons	Terrine aux 3 légumes	Salade verte
Plat protidique	Pané de blé	Saucisse végétarienne	Omelette	Croq'veggie	Crousti'fromage
Accompagnement	Petits pois	Coquillettes	Boulgour aux légumes	Céréales méditerranéennes	Haricots verts
Produit laitier	Camembert	Comté	Petit-suisse aux fruits	Le Carré	Fromage blanc
Dessert	Fruit	Crème aux spéculoos	Salade de fruits	Fruit	Flan pâtissier



Végétarien



Viande française



Bio



Produit frais



Porc



Produit local



Produit régional



Fait maison



AOP



IGP



AOC





Menus : semaine 05 du 29/01 au 02/02/2024

Déjeuner



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rillettes ou Pâté de volaille	Salade de chou	Endives aux noix	Pizza	Salade verte
Plat protidique	Poisson	Escalope de porc ou Escalope de volaille	Rôti de veau	Hachis au potiron végétarien	Haut de cuisse de poulet
Accompagnement	Poêlée du primeur	Gratin de navets	Flageolets		Potatoes
Produit laitier	Yaourt nature	Babybel	Tomme de Savoie	Rondelé	Petit Nova sucré
Dessert	Fruit	Tartelette aux pommes	Compote	Fruit	Crêpes



Végétarien

Entrée	Nems de légumes	Salade de chou	Endives aux noix	Pizza	Salade verte
Plat protidique	Brandade végétarienne	Escalope de blé	Boulettes végétariennes	Hachis au potiron végétarien	Steak végétarien
Accompagnement		Gratin de navets	Flageolets		Potatoes
Produit laitier	Yaourt nature	Babybel	Tomme de Savoie	Rondelé	Petit Nova sucré
Dessert	Fruit	Tartelette aux pommes	Compote	Fruit	Crêpes



Végétarien



Bio



Porc



Produit régional



AOP



Viande française



Produit frais



Produit local



Fait maison



IGP



AOC





Menus : semaine 06 du 05 au 09/02/2024



Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Céleri rémoulade	Salade de blé	Radis et beurre salé	Nems
Plat protidique	Boulettes d'agneau	Pâtes au brocoli, potiron et lentilles	Sauté de bœuf	Poisson	Dinde au caramel
Accompagnement	Semoule aux légumes		Duo de carottes	Riz	Nouilles
Produit laitier	Appenzeller	Abondance	Yaourt nature	Tomme de chèvre	-
Dessert	Fruit	Compote	Fruit	Crème dessert	Tarte à la noix de coco



Végétarien



Entrée	Coleslaw	Céleri rémoulade	Salade de blé	Radis et beurre salé	Nems
Plat protidique	Boulettes végétariennes	Pâtes au brocoli, potiron et lentilles	Emincé végétarien	Pané de blé	Emincé végétarien au caramel
Accompagnement	Semoule aux légumes		Duo de carottes	Riz	Nouilles
Produit laitier	Appenzeller	Abondance	Yaourt nature	Tomme de chèvre	-
Dessert	Fruit	Compote	Fruit	Crème dessert	Tarte à la noix de coco

Végétarien
 Bio
 Porc
 Produit régional
 AOP
 AOC
 Viande française
 Produit frais
 Produit local
 Fait maison
 IGP





Menus : semaine 07 du 12 au 16/02/2024



Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de chou rouge	Salade de lentilles	Terrine de légumes	Duo de carottes râpées	Mousse de thon
Plat protidique	Emincé de volaille au curry	Poisson pané Citron	Lasagnes	Chakchouka aux pois chiches et œufs mollets	Paupiettes de veau
Accompagnement	Spaghettis	Epinards en branches à la crème			Purée de potiron
Produit laitier	Yaourt nature	Tomme blanche	Yaourt de Savoie	Comté	Rondelé
Dessert	Entremet praliné	Bugnes	Fruit	Brownie	Fruit



Végétarien

Entrée	Salade de chou rouge	Salade de lentilles	Terrine de légumes	Duo de carottes râpées	Mousse de thon
Plat protidique	Emincé végétarien	Nuggets de blé	Lasagnes végétariennes	Chakchouka aux pois chiches et œufs mollets	Escalope de blé
Accompagnement	Spaghettis	Epinards en branches à la crème			Purée de potiron
Produit laitier	Yaourt nature	Tomme blanche	Yaourt de Savoie	Comté	Rondelé
Dessert	Entremet praliné	Bugnes	Fruit	Brownie	Fruit



Végétarien



Bio



Porc



Produit régional



AOP



Viande française



Produit frais



Produit local



Fait maison



IGP



AOC





Menus : semaine 08 du 19 au 23/02/2024



Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Samoussa aux légumes	Endives aux noix et bleu	Champignons à la crème	Salade verte Croûtons	Mini pizza
Plat protidique	Steak haché de bœuf	Poisson	Haut de cuisse de poulet rôti	Rösti burger	Omelette
Accompagnement	Purée de carottes	Frites de patate douce	Quinoa aux légumes		Poêlée de légumes
Produit laitier	Brie	Chanteneige	St-Marcellin	Tartare	Tomme
Dessert	Fruit	Eclair	Fruit	Panna cotta	Fruit



Végétarien

Entrée	Samoussa aux légumes	Endives aux noix et bleu	Champignons à la crème	Salade verte Croûtons	Mini pizza
Plat protidique	Steak végétarien	Nuggets de blé	Pané de blé	Rösti burger végétarien	Omelette
Accompagnement	Purée de carottes	Frites de patate douce	Quinoa aux légumes		Poêlée de légumes
Produit laitier	Brie	Chanteneige	St-Marcellin	Tartare	Tomme
Dessert	Fruit	Eclair	Fruit	Panna cotta	Fruit



Végétarien



Viande française



Bio



Produit frais



Porc



Produit local



Produit régional



Fait maison



AOP



IGP



AOC





Menus : semaine 09 du 26/02 au 01/03/2024



Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salami danois <i>ou</i> Pâté de volaille	Salade de panais à l'emmental	Salade verte	Salade de riz	Salade de radis noir
Plat protidique	Emincé de veau	Hachis Parmentier végétarien	Emincé de porc <i>ou</i> Emincé de volaille	Escalope viennoise	Blanquette de poisson
Accompagnement	Trio de choux		Polenta	Poêlée de légumes	Coquillettes
Produit laitier	St-Môret	Petit Nova sucré	Fromage blanc	Emmental	Kiri chèvre
Dessert	Fruit	Cake aux fruits	Salade de fruits	Fruit	Crème dessert



Végétarien

Entrée	Œuf dur	Salade de panais à l'emmental	Salade verte	Salade de riz	Salade de radis noir
Plat protidique	Emincé végétarien	Hachis Parmentier végétarien	Emincé végétalien	Escalope de blé	Blanquette végétarienne
Accompagnement	Trio de choux		Polenta	Poêlée de légumes	Coquillettes
Produit laitier	St-Môret	Petit Nova sucré	Fromage blanc	Emmental	Kiri chèvre
Dessert	Fruit	Cake aux fruits	Salade de fruits	Fruit	Crème dessert



Végétarien



Viande française



Bio



Produit frais



Porc



Produit local



Produit régional



Fait maison



AOP



IGP



AOC

