



Menus : semaine 26 du 24 au 28/06/2024

Déjeuner



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------|-------------------------|---|------------------------------|------------------------------------|---|
| Entrée | Quiche lorraine | Salade verte Maïs et tomates | Taboulé | Betteraves au thon | Salade grecque |
| Plat protidique | Blanquette de la mer | Chipolatas <i>ou</i> Saucisses de volaille | Rosbeef | Filet de dinde Crème ciboulette | Œufs gratinés |
| Accompagnement | Haricots verts | Pommes de terre vapeur | Tomates provençales | Riz basmati | Poêlée de légumes du soleil au pesto |
| Produit laitier | Comté AOP 3 Sapins | Fromage blanc | Chanteneige | Tomme de montagne fermière | Yaourt nature fermier du Crêt Joli |
| Dessert | Banane | Pomme au four | Salade de fruits Acapulco | Abricot | Moelleux aux fruits |



Végétarien

| | | | | | |
|------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|------------------------------|-------------------------------|---|
| Entrée | Quiche au fromage | Salade verte Maïs et tomates | Taboulé | Betteraves | Salade grecque |
| Plat protidique | Boulettes lentilles - sarrasin | Chipolatas végétariennes | Haché rond végétal | Pané de blé | Œufs gratinés |
| Accompagnement | Haricots verts | Pommes de terre vapeur | Tomates provençales | Riz basmati | Poêlée de légumes du soleil au pesto |
| Produit laitier | Comté AOP 3 sapins | Fromage blanc | Chanteneige | Tomme de montagne fermière | Yaourt nature fermier du Crêt Joli |
| Dessert | Banane | Pomme au four | Salade de fruits Acapulco | Abricot | Moelleux aux fruits |



Végétarien



Bio



Porc



Produit régional



AOP



AOC



Pêche durable



Fruits et légumes
français



Viande française



Produit frais



Produit local



Fait maison



IGP



Label rouge



Produits
français



Produit fermier





Menus : semaine 27 du 01 au 05/07/2024

Déjeuner



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---------------|---|--|-------------------------|---------------------------|
| Entrée | - | Concombre fromage blanc | Radis Beurre salé | Salade de riz niçois | Chips |
| Plat protidique | Cheeseburger | Filet de poisson meunière Sauce tartare | Rôti de porc Sauce moutarde ou Filet de dinde | Crousti'fromage | Pain bagnat au poulet |
| Accompagnement | Potatoes | Carottes | Purée de patate douce | Ratatouille | |
| Produit laitier | Yaourt nature | Abondance | Rondelé | Yaourt nature | Yaourt à boire vanille |
| Dessert | Nectarine | Tarte au citron | Compote | Poire au sirop | Beignet fourré |

Végétarien



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|----------------------|----------------------------|---------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Entrée | - | Concombre fromage blanc | Radis Beurre salé | Salade de riz niçois | Chips |
| Plat protidique | Burger végétarien | Nuggets de blé | Hachis de patate douce | Crousti'fromage | Pain bagnat Fromage œuf |
| Accompagnement | Potatoes | Carottes | | Ratatouille | |
| Produit laitier | Yaourt nature | Abondance | Rondelé | Yaourt nature | Yaourt à boire vanille |
| Dessert | Nectarine | Tarte au citron | Compote | Poire au sirop | Beignet fourré |



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



Sud Est Restauration



Menus : semaine 28 du 08 au 12/07/2024

Déjeuner



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---------------------|---|---------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| Entrée | Salade de lentilles | Melon | Rosette ou Œuf mayonnaise | Taboulé | Crêpe au fromage |
| Plat protidique | Tarte provençale | Côte de porc au jus ou Escalope de volaille | Rôti de dinde à la crème | Filet de cabillaud au citron | Boulettes de bœuf à la tomate |
| Accompagnement | - | Coquillettes | Chou-fleur gratiné | Cœur de blé aux petits légumes | Poêlée méridionale |
| Produit laitier | Yaourt nature | Vache Picon | Comté AOP 3 Sapins | Reblochon | Fromage blanc |
| Dessert | Pomme de Savoie | Yaourt à la fraise fermier du Crêt Joli | Salade de fruits frais | Pomme de Savoie | Abricot |



Végétarien

| Végétarien | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---------------------|---|------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Entrée | Salade de lentilles | Melon | Œuf mayonnaise | Taboulé | Crêpe au fromage |
| Plat protidique | Tarte provençale | Escalope de blé | Nuggets végétariens | Boulettes de pois chiches | Emincé végétarien à l'andalouse |
| Accompagnement | - | Coquillettes | Chou-fleur gratiné | Cœur de blé aux petits légumes | Poêlée méridionale |
| Produit laitier | Yaourt nature | Vache Picon | Comté AOP 3 Sapins | Reblochon | Fromage blanc |
| Dessert | Pomme de Savoie | Yaourt à la fraise fermier du Crêt Joli | Salade de fruits frais | Pomme de Savoie | Abricot |





Menus : semaine 29 du 15 au 19/07/2024

Déjeuner



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------|---------------------------|
| Entrée | Salade de crudités | Coleslaw | Guacamole | Tomates mozzarella | Œufs mayonnaise |
| Plat protidique | Filet de lieu à la provençale | Steak haché Sauce bordelaise | Sauté de veau aux champignons | Chili sin carne | Cuisse de poulet au curry |
| Accompagnement | Semoule | Pommes de terre sautées | Duo de courgettes et tomates | Riz | Poivron grillé |
| Produit laitier | Fromage blanc | Carré frais | Brie | Abondance | Yaourt nature |
| Dessert | Abricot | Mousse au chocolat | Flan pâtissier | Mangue à la menthe | Ananas rôti |



Végétarien

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|-----------------|
| Entrée | Salade de crudités | Coleslaw | Guacamole | Tomates mozzarella | Œufs mayonnaise |
| Plat protidique | Falafels | Burger végétal | Quenelles | Chili sin carne | Nuggets de blé |
| Accompagnement | Semoule | Pommes de terre sautées | Duo de courgettes et tomates | Riz | Poivron grillé |
| Produit laitier | Fromage blanc | Carré frais | Brie | Abondance | Yaourt nature |
| Dessert | Abricot | Mousse au chocolat | Flan pâtissier | Mangue à la menthe | Ananas rôti |



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



Menus : semaine 30 du 22 au 26/07/2024

Déjeuner



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|----------------------|---|----------------------|----------------------------|---|
| Entrée | Feuilleté au fromage | Concombre façon tzatziki | Salade mexicaine | Haricots verts persillés | Pastèque |
| Plat protidique | Carbonnade Flamande | Bolognaise végétarienne et fromage râpé | Cordon bleu de dinde | Pavé de saumon Sauce aneth | Rôti de porc <i>ou</i> de dinde moutarde à l'ancienne |
| Accompagnement | Tomates provençales | Spaghettis | Brocoli aux amandes | Riz pilaf | Courgettes à l'huile d'olive |
| Produit laitier | Fromage blanc | - | Yaourt nature | Tomme de chèvre | Camembert |
| Dessert | Melon | Pêche au sirop | Abricot | Crème au spéculos | Gâteau basque |



Végétarien

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|----------------------|---|---------------------|--------------------------|------------------------------|
| Entrée | Feuilleté au fromage | Concombre façon tzatziki | Salade mexicaine | Haricots verts persillés | Pastèque |
| Plat protidique | Burger de blé | Bolognaise végétarienne et fromage râpé | Nuggets végétariens | Tarte au fromage | Boulettes végétariennes |
| Accompagnement | Tomates provençales | Spaghettis | Brocoli aux amandes | | Courgettes à l'huile d'olive |
| Produit laitier | Fromage blanc | - | Yaourt nature | Tomme de chèvre | Camembert |
| Dessert | Melon | Pêche au sirop | Abricot | Crème au spéculos | Gâteau basque |



Végétarien



Bio



Porc



Produit régional



AOP



AOC



Pêche durable

Fruits et légumes français



Haute Valeur Environnementale

Produit fermier



Viande française



Produit frais



Produit local



Fait maison



IGP



Label rouge



Fruits et légumes français



Produit fermier



Menus : semaine 31 du 29/07 au 02/08/2024



Déjeuner

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------|-------------------------|----------------------|
| Entrée | Salade de courgettes | Pois chiches à la coriandre | Concombre Mais | Tomates persillées | Salade de chou-fleur |
| Plat protidique | Brochette de dinde au curry | Filet de colin | Merguez | Tarte Épinards - Chèvre | Bolognaise |
| Accompagnement | Riz pilaf | Tomates provençales | Couscous | | Tortis couleur |
| Produit laitier | Carré frais | Comté AOP 3 Sapins | Kiri | Yaourt nature | Tomme de Savoie |
| Dessert | Flan nappé vanille | Banane | Poire au sirop | Tarte au citron | Brugnon |



Végétarien

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|----------------------|-----------------------------|----------------------|-------------------------|----------------------|
| Entrée | Salade de courgettes | Pois chiches à la coriandre | Concombre Mais | Tomates persillées | Salade de chou-fleur |
| Plat protidique | Brochette de tofu | | Chipolatas végétales | Tarte Épinards - Chèvre | Escalope de blé |
| Accompagnement | Riz pilaf | Tomates provençales | Couscous | | Tortis couleur |
| Produit laitier | Carré frais | Comté AOP 3 Sapins | Kiri | Yaourt nature | Tomme de Savoie |
| Dessert | Flan nappé vanille | Banane | Poire au sirop | Tarte au citron | Brugnon |



Végétarien



Bio



Porc



Produit régional



AOP



AOC



Pêche durable

Fruits et légumes français



Haute Valeur Environnementale

Produit fermier



Viande française



Produit frais



Produit local



Fait maison



IGP



Label rouge



Produits Français



Produits Fermiers





Menus : semaine 32 du 05 au 09/08/2024



Déjeuner

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|--|-----------------------|-----------------------|--------------------------|---|
| Entrée | Salade verte Maïs et croûtons | Melon | Sardines à l'huile | Tomate mozzarella | Pizza au fromage |
| Plat protidique | Côtes de porc échine ou Crousti'fromage | Gratin de poisson | Pilons marinés | Rôti de bœuf | Œufs à la florentine |
| Accompagnement | Rösti | Poêlée méridionale | Haricots verts | Salade de lentilles | |
| Produit laitier | Yaourt nature | Petit Nova | Abondance | Bleu de Bresse | Yaourt aux fruits fermier du Crêt Joli |
| Dessert | Salade de fruits Acapulco | Gâteau au chocolat | Nectarine | Crème dessert caramel | Abricot |



Végétarien

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------|---|
| Entrée | Salade verte Maïs et croûtons | Melon | Sardines à l'huile | Tomate mozzarella | Pizza au fromage |
| Plat protidique | Chipolatas végétariennes | Nuggets de blé | Burger végétarien | Emincé végétarien | Œufs à la florentine |
| Accompagnement | Rösti | Poêlée méridionale | Haricots verts | Salade de lentilles | |
| Produit laitier | Yaourt nature | Petit Nova | Abondance | Bleu de Bresse | Yaourt aux fruits fermier du Crêt Joli |
| Dessert | Salade de fruits Acapulco | Gâteau au chocolat | Nectarine | Crème dessert caramel | Abricot |



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 33 du 12 au 16/08/2024



Déjeuner

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|---|----------------|-----------------|
| Entrée | Rillettes de thon | Salade grecque | Crudités | Férialé | Carottes râpées |
| Plat protidique | Brochette de dinde au curry | Lasagnes de légumes du soleil | Côte de porc <i>ou</i> Escalope de volaille | | Filet de colin |
| Accompagnement | Aubergine à la tomate | | Salade de mini penne | | Riz |
| Produit laitier | Reblochon | Petit Nova | Yaourt nature fermier du Crêt Joli | | Bleu d'Auvergne |
| Dessert | Poire au chocolat aux amandes | Tartelette aux fruits | Compote de pommes | | Nappé caramel |



Végétarien

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|----------------|-------------------|
| Entrée | | Salade grecque | Crudités | Férialé | Carottes râpées |
| Plat protidique | Nuggets végétariens | Lasagnes de légumes du soleil | Escalope de blé | | Emincé végétarien |
| Accompagnement | Aubergine à la tomate | | Salade de mini penne | | Riz |
| Produit laitier | Reblochon | Petit Nova | Yaourt nature fermier du Crêt Joli | | Bleu d'Auvergne |
| Dessert | Poire au chocolat aux amandes | Tartelette aux fruits | Compote de pommes | | Nappé caramel |

