



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

Déjeuner

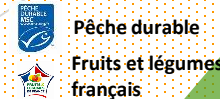
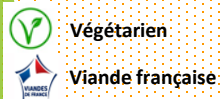


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Quiche lorraine	Salade verte Maïs et tomates	Taboulé	Betteraves au thon	Salade grecque
Plat protidique	Blanquette de la mer	Chipolatas <i>ou</i> Saucisses de volaille	Rosbeef	Filet de dinde Crème ciboulette	Œufs gratinés
Accompagnement	Haricots verts	Pommes 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





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

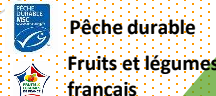
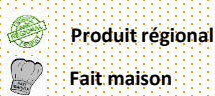


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles	Melon	Rosette <i>ou</i> Œuf mayonnaise	Taboulé	Crêpe au fromage
Plat protidique	Tarte provençale	Côte de porc au jus <i>ou</i> Escalope de volaille	Rôti de dinde à la crème	Filet de cabillaud au citron	Boulettes de bœuf à la tomate
Accompagnement	-	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

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 30 du 22 au 26/07/2024

Déjeuner

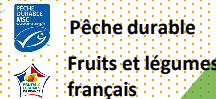
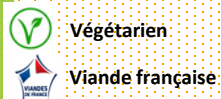


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Feuilleté au fromage	Concombre façon tzatziki	Salade mexicaine	Haricots verts persillés	Pastèque
Plat protidique	Carbonnade Flamande	Bolognaise végétarienne et fromage râpé	Cordon bleu de dinde	Pavé de saumon Sauce aneth	Rôti de porc <i>ou</i> de dinde moutarde 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





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



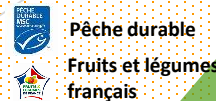
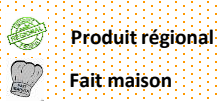
Déjeuner

	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





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

