



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

07/11/2022

ENTREES

Rosette

Salade caleslaw



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu de volaille

Frites au four

Panaché de salades

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Mousse au chocolat

Tarte aux pommes

MARDI

08/11/2022

ENTREES

Terrine de poisson

Salade coleslaw



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak haché de veau grillé

Blé aux petits légumes

Haricots plats persillés

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Raisin noir



MERCREDI

09/11/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

10/11/2022

ENTREES

Carottes râpées



Salade de riz et des de jambon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Galette lentille boulghour en dés, purée d'aubergine à la tomate

Flageolets

Chou-fleur braisé

LAITAGES

Yaourt nature sucre

DESSERTS

Dessert de poires (compote)

VENDREDI

11/11/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

LEGENDE



Origine France



Origine France



Plat végétarien





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

14/11/2022

ENTREES

Betteraves vinaigrette

Radis



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson pané

Semoule

Haricots verts sautés

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Muffins aux pépites de chocolat

MARDI

15/11/2022

ENTREES

Terrine de campagne

Salade iceberg aux maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de veau aux petits légumes

Tortis

Jardinière de légumes

LAITAGES

Bûche

DESSERTS

Raisin noir



MERCREDI

16/11/2022

ENTREES



Concombre au fromage blanc



Salade batavia

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétarien lentille
boulgour légumes

Lentilles cuisinées

LAITAGES

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Dessert pommes-ananas

JEUDI

17/11/2022

ENTREES



Soupe savoyarde

Salade vigneronne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tartiflette
Saumonette sauce dieppoise
Panaché de salades
Embeurrée de chou vert



Tomme grise

DESSERTS



Gâteau aux noix

LEGENDE



Pêche responsable



Origine France



Plat végétarien



Repas Savoyard



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

21/11/2022

ENTREES

Céleri-rave vinaigrette

Tomate vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisses fumées

Semoule

Poêlée brocolis et chou-fleur

LAITAGES

Fromage Saint nectaire

DESSERTS

Raisin noir

Compote de pommes-framboise sans sucre ajouté

MARDI

22/11/2022

ENTREES

Bâtonnets de carottes sauce crème ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque-monsieur

Frites au four



Yaourt nature sucre

DESSERTS

Yaourt a boire fraise

Mini genoise chocolat

MERCREDI

23/11/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

24/11/2022

ENTREES

Potage de légumes

Betteraves vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fritto misto au citron

Macaronis

Panaché de salades

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Éclair au chocolat

VENDREDI

25/11/2022

ENTREES

Soupe chou fleur

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Parmentier de poisson (colin indiv)

Carottes au cumin

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Banane

LEGENDE



Origine France



Plat végétarien



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

28/11/2022

ENTREES

Concombre vinaigrette
Salade iceberg au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille vallée d'auge
Semoule
Navets braisés

LAITAGES

Camembert

DESSERTS

Gaufre au sucre

MARDI

29/11/2022

ENTREES

Carottes râpées au citron
Endives aux pommes vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak haché
Jardinière de légumes
Purée de pomme de terre à l'ail

LAITAGES

Fromage comme l'emmental

DESSERTS

Purée pommes
Kiwi

MERCREDI

30/11/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

01/12/2022

ENTREES

Potage de légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak de soja provencale
Tortis
Haricots verts au naturel

LAITAGES

Petit suisse

DESSERTS

Tarte aux pommes crumble

VENDREDI

02/12/2022

ENTREES

Radis
Rillettes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de colin d'alaska sauce américaine
Riz
Poêlée légumes campagnards

LAITAGES

Saint paulin

DESSERTS

Banane

LEGENDE



Origine France



Plat végétarien



Pêche responsable