



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

07/11/2022

ENTREES

Terrine de poisson
Salade de mâche et tomates
Salami
Salade coleslaw



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak haché de veau grillé
Saucisses de volaille
Blé aux petits légumes
Haricots plats persillés

LAITAGES

Gouda
Samos
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Glace chocolat en bâtonnet
Riz au lait
Raisin noir
Yaourt aux fruits



MARDI

08/11/2022

ENTREES

Carottes râpées au citron
Salade de riz et des de jambon
Salade d'endives
Salade mêlée vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

Crêpe emmental
Flageolets
Chou-fleur braisé

LAITAGES

Yaourt nature sucre
Samos
Gouda

DESSERTS

Orange
Dessert de poires (compote)
Flan pâtissier
Liegeois vanille

MERCREDI

09/11/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS



JEUDI

10/11/2022

ENTREES

Rosette
Pizza fromage
Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pilons de volaille aux épices
Filet de poisson pané
Frites au four
Haricots verts sautés

LAITAGES

Vache qui rit bio
Mimolette
Yaourt aromatisé



DESSERTS

Compote de pommes Berlingot
Muffins aux pépites de chocolat
Pomme golden



VENDREDI

11/11/2022

ENTREES

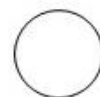
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS



Plat végétarien



LEGENDE



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

14/11/2022

ENTREES

Salade de blé au surimi
Terrine de campagne
Salade iceberg aux maïs
Taboulé à la menthe

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de boeuf en goulash
Rôti de veau aux petits légumes
Tortis
Jardinière de légumes

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Bûche

DESSERTS

Raisin noir
Lait gélifié arôme caramel
Fromage blanc à la confiture de fraises
Purée pommes



MARDI

15/11/2022

ENTREES

Salade de haricots beurre
Concombre au fromage blanc
Salade batavia
Salade de boulgour à la tomate

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétarien lentille boulgour légumes
Steak haché sauce aux oignons
Lentilles cuisinées
Petits pois

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Yaourt nature sucre
Fromage tendre carré

DESSERTS

Salade de fruits au sirop
Orange
Dessert pommes-ananas
Rocher coco choco



MERCREDI

16/11/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

17/11/2022

ENTREES

Salade auvergnate au bleu
Soupe savoyarde
Salade composée
Salade vigneronne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tartiflette
Saucisses fumées
Panaché de salades
Embeurrée de chou vert

LAITAGES

Fromage blanc aux fruits
Tomme grise
Bûche



Gâteau aux noix

VENREDI

18/11/2022

ENTREES

Pomelos cerisaie
Céleri-rave vinaigrette
Cervelas et saucisson à l'ail
Poireaux à la nîmoise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saumonette sauce dieppoise
Merguez
Semoule
Poêlée brocolis et chou-fleur

LAITAGES

Fromage Saint nectaire
Samos
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Raisin noir
Compote de pommes-framboise sans sucre ajouté
Fromage blanc au miel
Yaourt à boire fraise



LEGENDE



Origine France



Plat végétarien



Repas Savoyard



Fruit et légume frais



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

21/11/2022

ENTREES

Bâtonnets de carottes sauce
crème ciboulette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque-monsieur

Frites au four

LAITAGES

Yaourt nature sucre



DESSERTS

Yaourt a boire fraise
Mini genoise chocolat

MARDI

22/11/2022

ENTREES

Salade de pâtes aux crevettes
Macédoine vinaigrette
Potage de légumes
Betteraves vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quiche au chèvre
Fritto misto au citron
Macaronis
Panaché de salades

LAITAGES

Gouda
Fromage comme l'emmental
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Éclair au chocolat
Flan nappé caramel
Banane
Panier de pommes multicolours



MERCREDI

23/11/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

24/11/2022

ENTREES

Soupe chou fleur
Céleri rémoulade
Salade de pâtes
Salade d'automne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Sauté de boeuf façon carbonade
Escalope de porc à la dijonnaise
Semoule
Carottes au cumin
Vache qui rit
Yaourt nature sucre
Edam

LAITAGES

DESSERTS

Raisin noir
flan chocolat
Mousse au chocolat
Gâteau au yaourt



VENDREDI

25/11/2022

ENTREES

Concombre vinaigrette
Salade d'artichaut au jambon
Oeufs durs
Salade iceberg au fromage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Parmentier de poisson (colin indiv)
Émincé de volaille vallée d'auge
Purée de pommes de terre
Navets braisés

LAITAGES

Saint paulin
Camembert
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Riz au lait
Liégeois chocolat dessert
Compote tous fruits
Gaufre au sucre

LEGENDE



Plat végétarien



Origine France



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

28/11/2022

ENTREES

Carottes râpées au citron
Endives aux pommes vinaigrette
Pomelos cerisaie

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grillé
Cabillaud cuit à la vapeur
Jardinière de légumes
Purée de pomme de terre à l'ail

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Fromage comme l'emmental

DESSERTS

Orange
Purée pommes
Choux vanille
Mousse au chocolat

MARDI

29/11/2022

ENTREES

Haricots verts aux poivrons
Feuilleté au fromage
Salade d'agrumes au fenouil
Potage de légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets végétarien
Steak de soja provençale
Tortis
Haricots verts au naturel

LAITAGES

Camembert
Yaourt nature sucre
Fromage fondu frais

DESSERTS

Kiwi
Tarte aux pommes crumble
flan vanille
Banane

MERCREDI

30/11/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

01/12/2022

ENTREES

Duo de choux aux raisins
Salade de blé au surimi
Betteraves vinaigrette
Laitue iceberg

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Oeufs durs sauce mornay
Steak haché
Frites
Poêlée légumes campagnards

LAITAGES

Saint paulin
Vache Picon
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Salade d'oranges à la cannelle
Liégeois café
Ananas au sirop
Poire

VENDREDI

02/12/2022

ENTREES

Céleri rémoulade
Salade de mâche vinaigrette
Assiette de charcuterie
Salade de maïs aux olives

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de colin d'alaska sauce américaine
Nuggets de poisson
Mélange de riz
Julienne de légumes

LAITAGES

Coeur cendre
Samos
Fromage blanc 20 %

DESSERTS

Moelleux au chocolat
Flan nappé caramel
Creme dessert vanille

LEGENDE



Origine France



Plat végétarien



Origine France



Pêche responsable