



MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 14 septembre au Vendredi 18 septembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Pamplemousse Mâche mimosa Sardine à la tomate Tomates vinaigrette ~~~~ Dos de cabillaud au citron PRODUITS LOCAUX Rougail saucisse ~~~~ Riz Poêlée de légumes méridionale ~~~~ Morbier ou yaourt bio  ~~~~ Crème dessert maison au pain d'épices ou fruit 	Concombre à la crème Salade verte Fenouil vinaigrette ~~~~ Joue de porc aux épices Steak haché sauce bordelaise ~~~~ Blé à la tomate Carottes fraîches locales  ~~~~ Camembert ou yaourt ~~~~ Sundae caramel ou fruit	Terrine de poisson Terrine campagnarde Salade composée thon, maïs et tomates ~~~~ Roti de dinde au reblochon Tajine de légumes et émincé végétal ~~~~ Pomme de terre rissolées Légumes ~~~~ Tamié ou yaourt ~~~~ Flan parisien maison  ou fruit du lycée agricole de Poisy	Salade verte Macédoine de légumes Filet de maquereaux Chou-fleur mayonnaise ~~~~ Longe de porc à la moutarde Dos de lieu aux épices ~~~~ Semoule Courgettes fraîches poêlées ~~~~ Cantal ou yaourt de la chèvrerie de Marcellaz  ~~~~ Chausson aux pommes ou fruit du lycée agricole de Poisy 	Terrine de thon Tomates Salade verte ~~~~ Lasagne bolognaise maison  Filet de colin ~~~~ Légumes poêlés ~~~~ Tome de Savoie ou yaourt bio  ~~~~ Liégeois chocolat ou vanille ou fruit du lycée agricole de Poisy 
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Salade verte ~~~~ Pizza maison poulet curry ou tomates fromage ~~~~  Yaourt bio ou fromage ~~~~ Fruit	Tomates ciboulette ~~~~ PRODUITS LOCAUX  Aiguillette de volaille au curry Dos de lieu Coquillettes / légumes ~~~~ Yaourt ~~~~  Gâteau ananas maison	Carottes rapées au citron ~~~~ Chipolatas au piment d'Espelette Blanquette de poisson Riz / ratatouille ~~~~ Yaourt ~~~~ Fruit	Salade verte ~~~~ Quiche saumon ou fromage ~~~~ PRODUITS LOCAUX  Poêlée campagnarde ~~~~ Yaourt de la chèvrerie de Marcellaz ou fromage ~~~~ Salade de fruits	

Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif, et peut-être modifiée à tout moment en gras : menu conseillé dans le cadre du plan alimentaire et diététique et en violet : producteurs locaux

LE GESTIONNAIRE,

LE PROVISEUR,

D.GONZALEZ

T. EYCHÈNE