



# MENU DE LA SEMAINE

Du **Lundi 28 septembre** au **Vendredi 2 octobre 2020**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
<p>Rillette de thon Terrine de saumon <b>Salade verte</b></p> <p><b>PRODUITS LOCAUX</b></p> <p><b>Aiguillette de volaille</b> au curry</p> <p>Steak végétal</p> <p>Riz bicolore Poêlée du marché</p> <p>~~~~~</p> <p><b>Beaufort</b> ou yaourt bio</p> <p>~~~~~</p> <p>Assortiment crème dessert ou fruit</p>	<p>Carottes râpées Salade verte Asperges</p> <p><b>PRODUITS LOCAUX</b></p> <p><b>Croziflette</b></p> <p>~~~~~</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>~~~~~</p> <p><b>Tome de Savoie</b> ou yaourt fermier bio local</p> <p>~~~~~</p> <p><b>Tarte aux myrtilles</b> ou <b>pommes du lycée agricole de Poisy</b></p> <p><b>PRODUITS LOCAUX</b></p>	<p>Salade frisée Salade mexicaine <b>Betteraves mimosa</b></p> <p>~~~~~</p> <p>Cuisse de canette à la crème</p> <p><b>Dos de cabillaud crème d'aneth</b></p> <p>Petits pois/carottes Trio de légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Camembert ou <b>yaourt de Marcellaz</b></p> <p>~~~~~</p> <p><b>Quatre quart maison à l'ananas</b> ou fruit de saison</p> <p><b>Fait Maison</b></p>	<p>Courgettes marinées à l'huile d'olive Tomates aux olives Salade verte et pignons de pins</p> <p>~~~~~</p> <p><b>Pâtes carbonara</b></p> <p>Pâtes au pesto</p> <p>wok de légume</p> <p>~~~~~</p> <p><b>Pecorino</b> ou yaourt de Marcellaz</p> <p>~~~~~</p> <p>fruit <b>Fait Maison</b></p> <p><b>Panna cotta maison coulis de fruits rouges ou exotiques</b></p>	<p>Pâté en croute salade frisée <b>Salade grecque à l'origan</b></p> <p>~~~~~</p> <p>Tajine de volaille</p> <p><b>Thon basquaise</b></p> <p>Gratin de blettes au fromage de chèvre Semoule et poivrons</p> <p>~~~~~</p> <p><b>Fromage blanc</b> ou fromage</p> <p>~~~~~</p> <p><b>Cornetto</b> ou fruit</p>
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
<p>Mâche</p> <p>~~~~~</p> <p>Escalope de poulet à la crème Omelette Semoule / légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Emmental</p> <p>~~~~~</p> <p>Banane</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>~~~~~</p> <p>Emincé de bœuf Stroganoff Croustillant fromage Penne / carottes</p> <p>~~~~~</p> <p><b>Yaourt fermier bio local de Gruffy</b></p> <p>~~~~~</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Knack Filet de poisson "Pataoes" épicées</p> <p>~~~~~</p> <p><b>Yaourt de Marcellaz Albanais</b></p> <p>~~~~~</p> <p>Compote de pommes et <b>crumble maison</b></p> <p><b>Fait Maison</b></p>	<p>Pamplemousse</p> <p>~~~~~</p> <p>Poisson corn flakes sauce <b>tartare maison</b></p> <p><b>Fait Maison</b></p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>~~~~~</p> <p><b>Yaourt de Marcellaz</b></p> <p>~~~~~</p> <p><b>Brownies maison</b></p> <p><b>Fait Maison</b></p>	

*Pommes et poires proviennent du lycée agricole de Poisy*

*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, en violet : producteurs locaux*

**LE GESTIONNAIRE,**

**LE PROVISEUR,**

**D.GONZALEZ**

**T. EYCHÈNE**