



MENU DE LA SEMAINE

Du **Lundi 5 octobre** au **Vendredi 9 octobre 2020**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
<p>Salade verte Tomates ciboulette Endives</p> <p>~~~~~</p> <p>Cordon bleu de volaille Rosbeef sauce au poivre</p> <p>~~~~~</p> <p>Pâtes Choux fleur à la polonaise</p> <p>~~~~~</p> <p>Reblochon  ou fromage blanc bio </p> <p>~~~~~</p> <p>Barre glacée ou fruit</p>	<p>Terrine de légumes Mâche aux noix Salade carottes cuites au cumin</p> <p>~~~~~</p> <p>Couscous poulet bio et merguez Filet de poisson </p> <p>~~~~~</p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>~~~~~</p> <p>Comté  yaourt fermier de Marcellaz</p> <p>~~~~~</p> <p>Salade d'agrumes à la cannelle ou fruit du lycée agricole de Poisy</p>	<p>Asperges mayonnaise Salade de perles marines Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Quenelle de veau sauce financière Boulette de volaille</p> <p>~~~~~</p> <p>Purée de pommes de terre Carottes jaunes poêlées</p> <p>~~~~~</p> <p>Assortiment de fromages de la coop du Val d'Arly  ou yaourt bio </p> <p>~~~~~</p> <p>Moelleux au chocolat maison  ou fruit du lycée de Poisy </p>	<p>Salade verte Croisillon emmental</p> <p>~~~~~</p> <p>Chili végétal Dos de cabillaud au citron</p> <p>~~~~~</p> <p>Riz aux légumes Poêlée méridionale</p> <p>~~~~~</p> <p>Tome de Savoie ou yaourt fermier bio local de la ferme de Gruffy</p> <p>~~~~~</p> <p>Flan parisien maison ou fruit du lycée agricole de Poisy </p>	<p>Terrine de poisson Avocat Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p> Diots de Savoie à la moutarde Filet de lieu à la tomate</p> <p>~~~~~</p> <p>Crozets au sarrasin  Haricots verts </p> <p>~~~~~</p> <p>Abondance ou yaourt fermier de Marcellaz </p> <p>~~~~~</p> <p> Crème caramel maison ou fruit</p>
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
<p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Patato burger maison ou Patato burger végétal Légumes</p> <p>~~~~~</p> <p> Fromage blanc bio</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Concombre</p> <p>~~~~~</p> <p>Rougail aux diots de Savoie Poisson meunière Riz/ légumes poêlés</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt fermier de Marcellaz ou fromage </p> <p>~~~~~</p> <p>Compote de pomme et crumble maison </p>	<p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Cappelletti au fromage sauce tomate</p> <p>~~~~~</p> <p>Carottes persillées</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt bio </p> <p>~~~~~</p> <p>Barre glacée</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>~~~~~</p> <p> Emincé de bœuf Stroganoff agriculture locale Omelette Macaroni / légumes ratatouille</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt fermier bio local de la ferme de Gruffy</p> <p>~~~~~</p> <p> Moelleux chocolat maison</p>	

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

L'Agent comptable

Le Proviseur

D.GONZALEZ

T. EYCHÈNE