



MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 12 octobre au Vendredi 16 octobre 2020



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|--|---|
| DEJEUNER | DEJEUNER saveurs d'automne | DEJEUNER | DEJEUNER | DEJEUNER |
| <p>Mâche Quiche aux légumes ~~~~</p> <p>Bouchée de volaille Œufs dur sauce aurore</p> <p>Macaroni au beurre Poêlée de brocolis</p> <p>~~~~</p> <p>Tome des Bauges ou yaourt fermier de Marcellaz</p> <p>~~~~</p> <p>Salade de fruits ou fruit</p> | <p>Endive à la mimolette Mâche aux noix Crème de potiron ~~~~</p> <p>Moelleux de poulet sauce pain d'épice Filet de truite "origine Rhônes Alpes" sauce à la courge PRODUITS LOCAUX</p> <p>Purée de pommes de terre Poêlée de panais et courge butternut</p> <p>~~~~</p> <p>Reblochon ou yaourt fermier bio de la ferme de Gruffy</p> <p>~~~~</p> <p>Brownie chocolat noix maison ou fruit</p> <p>~~~~</p> <p>Fait Maison</p> | <p>Salade verte Œuf dur mayonnaise ~~~~</p> <p>Rôti de dinde sauce au bleu Poisson meunière</p> <p>Champignons persillé à la crème Gratin de courgettes et pommes de terre</p> <p>~~~~</p> <p>Comté ou yaourt fermier de Marcellaz</p> <p>~~~~</p> <p>Tiramisu spéculos maison ou fruit</p> <p>~~~~</p> <p>Fait Maison</p> | <p>Carottes râpées Asperges mayonnaise Salade frisée et croutons ~~~~</p> <p>Paleron de bœuf à l'ancienne Filet de cabillaud sauce citron</p> <p>Pommes rissolées Haricots verts persillés</p> <p>~~~~</p> <p>Abondance ou yaourt fermier de Marcellaz</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p> <p>~~~~</p> <p>Crème dessert ou fruit</p> | <p>Salade verte effeuillé de saumon Terrine de campagne Betteraves ~~~~</p> <p>Galette végétale Escalope de porc charcutière "agriculture locale" PRODUITS LOCAUX</p> <p>Riz safrané Carottes fraîches</p> <p>~~~~</p> <p>Brie ou yaourt fermier bio de la ferme de Gruffy</p> <p>~~~~</p> <p>Compote de pommes crumble maison ou fruit</p> <p>~~~~</p> <p>Fait Maison</p> |
| DINER | DINER | DINER | DINER | DINER |
| <p>Salade verte ~~~~</p> <p>Cervelas Aubernois Galette végétale Cœur de blé / trio de légumes</p> <p>~~~~</p> <p>Fromage</p> <p>~~~~</p> <p>Flan noisette bio ou fruit</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p> | <p>Betteraves ~~~~</p> <p>Escalope de veau bio Omelette au fromage</p> <p>AB</p> <p>Penne / légumes</p> <p>~~~~</p> <p>Yaourt fermier bio de la ferme de Gruffy</p> <p>~~~~</p> <p>Eclair vanille</p> | <p>Salade verte ~~~~</p> <p>Kebab tomate oignon viande ou kebab végétarien Pommes de terre campagnarde / légumes</p> <p>~~~~</p> <p>Yaourt fermier de Marcellaz</p> <p>~~~~</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Œuf à la coque ~~~~</p> <p>Porc de montagne laqué caramel Poisson en papillote saveur anisée</p> <p>Riz safrané et carottes fraîches</p> <p>~~~~</p> <p>Yaourt fermier de Marcellaz PRODUITS LOCAUX</p> <p>~~~~</p> <p>Mousse au chocolat maison Fait 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, en violet : producteurs locaux

L'Agent comptable

Le Provisueur

D.GONZALEZ

T. EYCHÈNE