



MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 27 septembre au Vendredi 1 octobre 2021



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

LE GESTIONNAIRE,

LE PROVISEUR,

D.GONZALEZ

T. EYCHÈNE