



MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 18 octobre au Vendredi 22 octobre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
<p>Maquereaux à la moutarde Sardine à la tomate Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Cuisse de poulet rôti "nouvelle agriculture" Omelette bio au fromage</p> <p>~~~~~</p> <p>Macaroni bio Brocolis bio</p> <p>~~~~~</p> <p>Reblochon ou yaourt fermier de Marcellaz</p> <p>~~~~~</p> <p>Beignet chocolat ou pomme ou noisette ou fruit bio</p>	<p>Taboulé Salade verte Salade de crozet au thon</p> <p>~~~~~</p> <p>Blanquette de veau bio à l'ancienne Chili aux légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Riz bio aux petits légumes Duo de carottes persillées</p> <p>~~~~~</p> <p>Tome des Bauges ou yaourt fermier de Marcellaz</p> <p>~~~~~</p> <p>Compote de pommes bio et crumble maison ou fruit</p>	<p>Salade verte avocat Betteraves au thon et maïs</p> <p>~~~~~</p> <p>Filet de lieu noir (pêche durable) aux amandes Saucisse de Morteau IGP</p> <p>~~~~~</p> <p>Lentilles bio Panaïs poêlée</p> <p>~~~~~</p> <p>Abondance ou yaourt fermier de Marcellaz</p> <p>~~~~~</p> <p>Gâteau fondant maison aux marrons ou fruit</p>	<p>Asperges mayonnaise Carottes rapées Salade frisée et croutons</p> <p>~~~~~</p> <p>Merguez Galette aux haricots rouges</p> <p>~~~~~</p> <p>Frites Haricots verts persillées</p> <p>~~~~~</p> <p>Abondance ou yaourt fermier de Marcellaz Albanais</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Pamplemousse Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Rôti de porc sauce reblochon Fish'n chips de colin</p> <p>~~~~~</p> <p>Semoule bio Légumes couscous</p> <p>~~~~~</p> <p>Tome de Savoie ou yaourt fermier de Marcellaz-Albanais</p> <p>~~~~~</p> <p>Gaufre au chocolat ou fruit de saison locaux</p>
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
<p>Betteraves maïs</p> <p>~~~~~</p> <p>Merguez Galette lentilles</p> <p>~~~~~</p> <p>Semoule bio / légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Emmental</p> <p>~~~~~</p> <p>Crème caramel maison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>~~~~~</p> <p>calamar à la romaine Omelette bio</p> <p>~~~~~</p> <p>Pommes de terre bio rissolées / poêlée tex mex</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt fermier de Marcellaz</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage aux vermicelles</p> <p>~~~~~</p> <p>Aiguillettes de poulet pané Dos de cabillaud (pêche durable)</p> <p>~~~~~</p> <p>Coquillettes bio / ratatouille</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt fermier de Marcellaz</p> <p>~~~~~</p> <p>Tiramisu spéculos maison</p>	<p>Potage de légumes frais</p> <p>~~~~~</p> <p>Porc de montagne laqué caramel Filet de lieu (pêche durable) en papillote saveur anisée</p> <p>~~~~~</p> <p>Riz bio safrané et carottes fraîches</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt fermier de Marcellaz Albanais</p> <p>~~~~~</p> <p>Cake aux fruits maison et crème anglaise</p>	

Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif, et peut-être modifiée à tout moment

L'Agent comptable

Le Proviseur

D.GONZALEZ

T. EYCHÈNE