



MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 29 avril au Vendredi 03 mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Feuilleté emmental Salade verte ~~~~~ Chili con carne bœuf bio Tomate farcie aux légumes Riz bio Poêlée tex mex ~~~~~ Reblochon ou yaourt fermier de Marcellaz-Albanais ~~~~~ Crème dessert au chocolat maison ou fruit	Betteraves Œuf mayonnaise Salade verte ~~~~~ Couscous agneau/merguez Dos de cabillaud MSC au citron ~~~~~ Semoule bio Légumes couscous ~~~~~ Beaufort ou yaourt bio ~~~~~ Flan pâtissier maison ou fruit		Courgettes râpées à la menthe Salade verte et emmental Tomates (origine France) vinaigrette ~~~~~ Haut de cuisse de poulet France Bleu Blanc Cœur Galette maison de haricots rouges ~~~~~ Frites Trio de légumes bio ~~~~~ Meule de Savoie ou fromage blanc ~~~~~ Cône glacé ou fruit	Taboulé Salade de crozets Salade verte ~~~~~ Diot de Savoie à la moutarde à l'ancienne ~~~~~ Filet de lieu MSC aux épices ~~~~~ Purée de pommes de terre Brocolis aux amandes ~~~~~ Tome des Bauges ou yaourt fermier de Marcellaz-Albanais ~~~~~ Panna cotta maison coulis de fruits rouges ou fruit
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Carottes râpées ~~~~~ Escalope de volaille à la crème Omelette bio au fromage Purée de pommes de terre / Haricots verts ~~~~~ Yaourt bio ~~~~~ Compote de pommes bio et crumble maison	<i>VEILLE DU 1er MAI</i>		Mâche ~~~~~ Bruschetta jambon ou fromage ~~~~~ Yaourt sucré bio ~~~~~ Crème dessert chocolat ou vanille	

Tributaire des arrivages et vigilants sur la qualité, certains produits de ce menu sont susceptibles d'être remplacés

Pêche durable



Agriculture biologique



Produits locaux



Fait maison



Le Gestionnaire

Le Proviseur

D.GONZALEZ

L. VERNET