





































MENU DE LA SEMAINE

Du **Lundi 2 décembre** au **Vendredi 6 décembre 2024**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
<p>Salade mexicaine Œuf dur mayonnaise Betteraves</p> <p>~~~~</p> <p>Marmite de poisson aux épices  Escalope de dinde viennoise</p> <p>~~~~</p> <p>Macaroni bio  Légumes wok</p> <p>~~~~</p> <p>Reblochon AOP  ou yaourt fermier bio local de la ferme du Parquet (Gruffy)</p> <p>~~~~</p> <p>Beignet chocolat ou framboise ou fruit</p>	<p>Avocat vinaigrette Salade verte</p> <p>~~~~</p> <p>Hachis parmentier Brandade de colin</p> <p>~~~~</p> <p>Haricots verts</p> <p>~~~~</p> <p>Beaufort AOP  ou yaourt fermier de Marcellaz-Albanais</p> <p>~~~~</p> <p>Compote de pommes bio  ou fruit</p>	<p>Salade verte Pâté de campagne Carottes bio râpées au citron</p> <p>~~~~</p> <p>Filet de cabillaud MSC corn flakes  Paleron de bœuf </p> <p>~~~~</p> <p>Pommes de terre rissolées Trio de légumes bio </p> <p>~~~~</p> <p>Abondance AOP  ou fromage blanc bio </p> <p>~~~~</p> <p>Gâteau chocolat et gingembre maison  ou fruit </p>	<p>Salade verte Quiche au fromage</p> <p>~~~~</p> <p>Curry de porc au lait de coco Galette boulgour/lentilles maison </p> <p>~~~~</p> <p>Riz bio / Brocolis bio </p> <p>~~~~</p> <p>Tomme de Savoie IGP  ou yaourt bio </p> <p>~~~~</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>~~~~</p> <p>Lasagne de saumon maison Lasagne bolognaise maison </p> <p>~~~~</p> <p>Carottes fraîches </p> <p>~~~~</p> <p>Tome des Bauges AOP  ou yaourt fermier de Marcellaz-Albanais</p> <p>~~~~</p> <p>Crème caramel maison  ou fruit </p>
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
<p>Macédoine de légumes</p> <p>~~~~</p> <p>Emincé de veau curry  Filet de colin MSC  Semoule bio / Trio de légumes bio </p> <p>~~~~</p> <p>Comté AOP </p> <p>~~~~</p> <p>Crème maison au pain d'épices </p>	<p>Salade de haricots vinaigrette</p> <p>~~~~</p> <p>Ravioli bœuf ou cappelletti ricotta épinards sauce tomate Courge butternut poêlée</p> <p>~~~~</p> <p>Yaourt bio </p> <p>~~~~</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat maison </p>	<p>Potage de légumes de saison </p> <p>~~~~</p> <p>Diot  Pané fromage Mélange céréales et lentilles / Carottes</p> <p>~~~~</p> <p>Yaourt fermier de Marcellaz-Albanais</p> <p>~~~~</p> <p>Banane bio </p>	<p>Salade verte</p> <p>~~~~</p> <p>Croque monsieur jambon ou fromage maison </p> <p>~~~~</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>~~~~</p> <p>Yaourt bio </p> <p>~~~~</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	

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

Fait maison



Produits locaux



Pêche durable



Agriculture biologique



Le Gestionnaire

Le Proviseur

D.GONZALEZ

L. VERNET