



Joyeux Noël

MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 16 décembre au Vendredi 20 décembre 2024

Joyeux Noël



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	MENU DE NOËL	DEJEUNER
<p>Terrine de légumes Jambon aux herbes Salade verte emmental</p> <p>~~~~</p> <p>Vol au vent de volaille Tajine de légumes</p> <p> Riz bio pilaf Haricots plats sautés</p> <p>~~~~</p> <p> Abondance ou yaourt fermier aux fruits de Marcellaz-Albanais</p> <p>~~~~</p> <p>Crème vanille ou chocolat ou fruit</p>	<p>Céleri rémoulade Pamplemousse Betteraves thon maïs</p> <p>~~~~</p> <p> Paleron de bœuf braisé Fish'n chips MSC </p> <p> Macaroni bio Poêlée de légumes wok</p> <p>~~~~</p> <p>Morbier ou yaourt bio </p> <p>~~~~</p> <p> Compote de pommes bio crumble maison ou fruit</p>	<p> Taboulé bio à la menthe Mâche</p> <p>~~~~</p> <p>Colombo de porc Omelette</p> <p>~~~~</p> <p>Ebly Poêlée de carottes fraîches </p> <p>~~~~</p> <p> Tomme de Savoie ou yaourt bio </p> <p>~~~~</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de la mer Panaché de charcuteries festives Délice de Saint-Jacques et écrevisses aux épices en verrine</p> <p>~~~~</p> <p>Sauté de chapon aux morilles Pavé d'omble chevalier sauce à l'anis étoilé</p> <p>~~~~</p> <p>Pommes dauphines Poêlée de haricots châtaignes et noix</p> <p>~~~~</p> <p> Panaché de fromages régionaux fermiers </p> <p>~~~~</p> <p>Assortiment de desserts festifs Clémentine</p>	<p>Salade verte et croûtons Feuilleté au fromage</p> <p>~~~~</p> <p>Encornet sauce au curry et paprika Boulettes de volaille sauce tomate</p> <p>~~~~</p> <p> Semoule bio Mélange de légumes couscous</p> <p>~~~~</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>~~~~</p> <p>Salade de fruits ou fruit</p>
DINER	MENU DE NOËL	DINER	DINER	
<p>Salade verte</p> <p>~~~~</p> <p>Cordon bleu de volaille ou galette de haricots rouges Coquillettes bio / Légumes poêlés</p> <p>~~~~</p> <p> Yaourt fermier de Marcellaz-Albanais </p> <p>~~~~</p> <p> Banane bio </p>	<p>Salade verte / Effeuillé de saumon</p> <p>~~~~</p> <p>Fondant de poulet farci aux cèpes/bolets/ pain d'épices ou dos de cabillaud Pommes de terre röstli / Poêlée haricots et champignons forestiers</p> <p>~~~~</p> <p>Yaourt</p> <p>~~~~</p> <p> Moelleux au chocolat maison Clémentine</p>	<p>Betteraves</p> <p>~~~~</p> <p>Quenelle de brochet sauce Nantua</p> <p>~~~~</p> <p>Riz / Brocolis</p> <p>~~~~</p> <p> Yaourt bio</p> <p>~~~~</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>~~~~</p> <p>Omelette aux fines herbes Riz / Poêlée de légumes</p> <p>~~~~</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>~~~~</p> <p>Assortiment de desserts</p>	<p>BONNES VACANCES !</p>

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

producteurs locaux



fait maison



Fait Maison

Agriculture biologique



Pêche durable



Le Gestionnaire

Le Proviseur

D.GONZALEZ

L. VERNET