



MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 13 janvier au Vendredi 17 janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
<p>Sardine à la tomate Pamplemousse Mâche mimosa</p> <p>~~~~~</p> <p>Filet de cabillaud MSC au citron</p> <p>Diots à la moutarde à l'ancienne</p> <p>~~~~~</p> <p>Polenta bio Poêlée de choux-fleurs et brocolis</p> <p>~~~~~</p> <p>Tome des Bauges ou yaourt sucré bio</p> <p>~~~~~</p> <p>Crème vanille ou chocolat maison ou fruit</p>	<p>Salade verte Pâté en croûte Terrine de légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Galette pois chiches à la provençale</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>~~~~~</p> <p>Frites Carottes fraîches locales poêlées</p> <p>~~~~~</p> <p>Reblochon ou yaourt fermier de Marcellaz Albais</p> <p>~~~~~</p> <p>Compote de pommes bio et crumble maison</p>	<p>Champignons à la grecque Salade composée</p> <p>~~~~~</p> <p>Rôti de dinde au poivre vert</p> <p>Œuf dur sauce Aurore</p> <p>~~~~~</p> <p>Riz bicolore Poêlée tex-mex</p> <p>~~~~~</p> <p>Tamié ou fromage blanc</p> <p>~~~~~</p> <p>Moelleux au chocolat maison ou fruit du lycée agricole de Poisy</p>	<p>Salade verte Macédoine de légumes bio Potage de légumes de saison frais</p> <p>~~~~~</p> <p>Encornets sauce au curry</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>~~~~~</p> <p>Pommes de terre vapeur Haricots verts</p> <p>~~~~~</p> <p>Cantal ou yaourt bio local</p> <p>~~~~~</p> <p>Eclair chocolat ou vanille ou fruit du lycée agricole de Poisy</p>	<p>Carottes râpées Poireaux vinaigrette Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Lasagnes bolognaise maison bœuf régional</p> <p>~~~~~</p> <p>Lasagnes de saumon</p> <p>~~~~~</p> <p>Légumes poêlés</p> <p>~~~~~</p> <p>Tomme de Savoie ou yaourt fermier de Marcellaz Albais</p> <p>~~~~~</p> <p>Liégeois chocolat ou vanille ou fruit du lycée agricole de Poisy</p>
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
<p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Potatoes burger Poêlée tex-mex</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt fermier de Marcellaz Albais</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage de vermicelles</p> <p>~~~~~</p> <p>Jambon braisé sauce madère Omelette Coquillettes bio / Légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>~~~~~</p> <p>Crème au caramel maison</p>	<p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Tartiflette</p> <p>Légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt bio sucré</p> <p>~~~~~</p> <p>Salade de fruits exotiques / Fruits</p>	<p>Céleri râpé mayonnaise</p> <p>~~~~~</p> <p>Jambalaya poulet bio, crevettes Carottes fraîches bio et locales</p> <p>~~~~~</p> <p>Beaufort</p> <p>~~~~~</p> <p>Gâteau yaourt maison</p>	

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

Agriculture biologique



Producteurs locaux



Fait maison



Pêche durable



Le Gestionnaire

Le Proviseur

D.GONZALEZ

L. VERNET