








































MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 20 avril au Vendredi 24 avril 2026




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
<p>Feuilleté emmental Salade verte et croûtons</p> <p>~~~~~</p> <p>Pâtes</p> <p>Bolognaise bio / Dos de colin</p> <p>Flan de carottes</p> <p>~~~~~</p> <p>Meule de Savoie  ou yaourt fermier de Marcellaz-Albanais</p> <p>~~~~~</p> <p>Crème dessert vanille/chocolat/pistache ou fruit </p>	<p> Carottes râpées au citron Céleri rémoulade Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p> Sauté de porc sauce aigre douce</p> <p> Wraps aux légumes et fêta « Fait Maison »</p> <p>~~~~~</p> <p>Ebly Poêlée tex mex</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>~~~~~</p> <p>Tarte aux pommes ou fruit</p>	<p>Duo salade trévisse et batavia Terrine de légumes Coleslaw maison  « Fait Maison »</p> <p>~~~~~</p> <p>Pizza jambon fromage /  Pizza légumes « Fait Maison »</p> <p>~~~~~</p> <p> Haricots verts bio</p> <p>~~~~~</p> <p> Yaourt fermier de Marcellaz-Albanais</p> <p>~~~~~</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Asperges à la flamande Concombre vinaigrette Salade de betteraves aux pommes</p> <p>~~~~~</p> <p> Steak haché sauce bordelaise  Cabillaud MSC sauce crustacés</p> <p>~~~~~</p> <p>Pommes de terre rissolées Brocolis bio </p> <p>~~~~~</p> <p> Tamié ou yaourt bio sucré </p> <p>~~~~~</p> <p>Compote de pommes bio et crumble maison  ou fruit </p> <p></p>	<p> Wraps jambon ou nature Salade verte et croûtons</p> <p>~~~~~</p> <p>Sauté de poulet Nouvelle Agriculture coco curry Galette de lentilles et paprika maison </p> <p>~~~~~</p> <p> Riz pilaf  Ratatouille de légumes</p> <p>~~~~~</p> <p> Beaufort ou yaourt bio </p> <p>~~~~~</p> <p>Barre glacée ou fruit de saison </p>
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
<p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Kebab volaille ou légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Pommes de terre campagnardes épiciées</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt fermier de Marcellaz-Albanais</p> <p>~~~~~</p> <p> Pomme bio </p>	<p>Mâche</p> <p>~~~~~</p> <p> Émincé de légumes au curry Chipolata au piment d'Espelette</p> <p> Penne bio / Epinards à la crème</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage blanc aux fruits rouges</p> <p>~~~~~</p> <p> Banane bio</p>	<p>Potage de vermicelles</p> <p>~~~~~</p> <p> Poisson pané MSC Boulettes aux légumes</p> <p> Riz bio aux légumes</p> <p>~~~~~</p> <p> Yaourt fermier de Marcellaz-Albanais</p> <p>~~~~~</p> <p> Crème caramel maison « Fait Maison »</p>	<p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p> Tajine de dinde label rouge Pané fromage</p> <p> Semoule bio / Légumes couscous</p> <p>~~~~~</p> <p>Tomme de Savoie </p> <p>~~~~~</p> <p>Muffin framboise  « Fait Maison »</p>	

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

Pêche durable 

Fait maison 

Produits locaux 

Agriculture biologique 

Le Gestionnaire

Le Proviseur

D.GONZALEZ

L. VERNET