

# MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 27 avril au vendredi 1er mai 2026



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

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