



# MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 18 mai au Vendredi 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>DEJEUNER</p> <p>Salade verte Tomate bio mozzarella Concombre</p> <p>~~~~~</p> <p>Rôti de bœuf sauce au poivre</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Pommes de terre campagnardes paprika Haricots verts persillés</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt fermier de Marcellaz-Albanais Meule de Savoie</p> <p>~~~~~</p> <p>Salade de fruits exotiques ou fruit</p>	<p>DEJEUNER</p> <p>Wrap maison fromage frais et légumes Salade verte Terrine de légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Fish'n chips de cabillaud MSC</p> <p>Tomate farcie au porc et sauce tomate</p> <p>Riz bio aux petits légumes Brocolis bio</p> <p>~~~~~</p> <p>Reblochon ou yaourt bio de la ferme du Parquet (Gruffy)</p> <p>~~~~~</p> <p>Glace vanille ou chocolat ou fruit</p>	<p>DEJEUNER</p> <p>Salade verte Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>~~~~~</p> <p>Galette de lentilles maison</p> <p>Emincé de porc sauce aigre-douce</p> <p>Polenta bio Ratatouille maison fraîche</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt fermier de Marcellaz-Albanais Meule de Savoie</p> <p>~~~~~</p> <p>Cookie maison aux pépites au chocolat ou fruit</p>	<p>DEJEUNER</p> <p>Salade verte Taboulé aux légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti bio</p> <p>Pané au fromage</p> <p>Frites Carottes</p> <p>~~~~~</p> <p>Cantal ou yaourt bio sucré</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>DEJEUNER</p> <p>Tomate France Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Chipolata au piment d'Espelette</p> <p>Dos de colin MSC</p> <p>Macaroni HVE Haricots verts</p> <p>~~~~~</p> <p>Tome des Bauges ou yaourt sucré bio</p> <p>~~~~~</p> <p>Tarte au flan maison ou fruit</p>
<p>DINER</p> <p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Quiche au fromage ou quiche lorraine</p> <p>~~~~~</p> <p>Courgettes poêlées</p> <p>~~~~~</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>DINER</p> <p>Concombre</p> <p>~~~~~</p> <p>Sauce bolognaise / Sauce au poisson</p> <p>Pâtes / Ratatouille</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>~~~~~</p> <p>Crème dessert chocolat maison</p>	<p>DINER</p> <p>Tomate bio</p> <p>~~~~~</p> <p>Boulette d'agneau</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Semoule bio / Poêlée tex-mex</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt fermier de Marcellaz-Albanais</p> <p>~~~~~</p> <p>Tarte aux cerises</p>	<p>DINER</p> <p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Fajitas maison volaille ou légumes</p> <p>Riz bio / Trio de légumes bio</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt GAEC Clarafond/Arcine et coulis passion</p>	<p>PRODUITS LOCAUX</p> <p>Produits locaux</p> <p>Pêche durable</p> <p>HVE Haute Valeur Environnementale</p> <p>Produits bio</p> <p>Fait sur place</p>

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

Merci à l'équipe de restauration : Christèle, Isabelle, Anthony, Jordane, Emilie, Paule, Michèle, Nadia, Fawzia, Marie-Line, Sabri, Isabelle, Ghyslaine, Soanety, Fouzia, Myriam, Margarida, Vanessa, Lendita, Betti, Kaltoum, Corinne ...

**Le Gestionnaire**

**D.GONZALEZ**

**Le Provisueur**

**L. VERNET**





