

MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 1er juin au Vendredi 05 juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
<p>Tomate bio vinaigrette Salade piémontaise Salade verte <small>« Fait Maison »</small></p> <p>~~~~~</p> <p>Escalope de dinde plein filet Filet de colin MSC sauce citron</p> <p>Coquillettes semi-complètes bio Epinards bio à la crème</p> <p>~~~~~</p> <p>Tomme de Savoie IGP ou yaourt bio sucré</p> <p>~~~~~</p> <p>Salade de fruits exotiques ou fruit</p>	<p>Feuilleté au comté Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Rougail aux diots de Savoie PRODUITS LOCAUX Wrap maison aux légumes et guacamole</p> <p><small>« Fait Maison »</small> Ratatouille fraîche <small>« Fait Maison »</small> Riz bio</p> <p>~~~~~</p> <p>Reblochon PRODUITS LOCAUX ou yaourt fermier de Marcellaz-Albanais</p> <p>~~~~~</p> <p>Crème dessert chocolat maison et biscuit <small>« Fait Maison »</small> ou fruit</p>	<p>Salade verte composée Radis Terrine de légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Émincé de bœuf à la stroganoff Tomate farcie aux légumes</p> <p>PRODUITS LOCAUX Boulgour et quinoa bio Trio de légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>PRODUITS LOCAUX Tomme de Savoie ou yaourt bio sucré</p> <p>~~~~~</p> <p>Cornetto ou fruit</p>	<p>Salade orientale Salade verte</p> <p>PRODUITS LOCAUX Couscous merguez/poulet bio Galette de haricots rouges maison</p> <p><small>« Fait Maison »</small> Semoule bio Légumes couscous</p> <p>~~~~~</p> <p>Tome des Bauges PRODUITS LOCAUX ou yaourt bio de la ferme du Parquet (Gruffy)</p> <p>~~~~~</p> <p><small>« Fait Maison »</small> Tarte au flan maison ou tarte aux pommes ou fruit</p>	<p>Wrap de légumes <small>« Fait Maison »</small> Salade verte composée</p> <p>PRODUITS LOCAUX Rôti de porc sauce reblochon Gratin de poisson maison</p> <p><small>« Fait Maison »</small> Pommes de terre vapeur Duo de haricots</p> <p>~~~~~</p> <p>PRODUITS LOCAUX Meule de Savoie ou yaourt sucré bio</p> <p>~~~~~</p> <p>Fraises au sucre</p>
DINER	DINER	DINER	DINER	ARRÊT DES COURS
<p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p><small>« Fait Maison »</small> Fish'n chips de cabillaud Galette épeautre et légumes Haricots plats / Pommes de terre rissolées</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt bio sucré</p> <p>~~~~~</p> <p>Barre glacée ou fruit de saison</p>	<p>Tomate bio vinaigrette</p> <p>~~~~~</p> <p>Pilon de poulet bio et son jus Dos de colin MSC aux épices Macaroni bio / Légumes wok</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt fermier de Marcellaz-Albanais PRODUITS LOCAUX</p> <p>~~~~~</p> <p>Beignet sucre ou chocolat noisette ou fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p><small>« Fait Maison »</small> Bruschetta jambon ou légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt bio sucré</p> <p>~~~~~</p> <p>Compote de pommes ou fruit</p>	<p>Radis</p> <p>~~~~~</p> <p>Chipolata au piment d'Espelette ou omelette Purée de pommes de terre/ Courgettes fraîches poêlées</p> <p>~~~~~</p> <p>Reblochon PRODUITS LOCAUX</p> <p>~~~~~</p> <p><small>« Fait Maison »</small> Moelleux au chocolat maison</p>	<p>PRODUITS LOCAUX Produits locaux</p> <p>Pêche responsable</p> <p>Produits bio</p> <p><small>« Fait Maison »</small> 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, Betti, Jordane, Emilie, Paule, Michèle, Nadia, Fawzia, Marie-Line, Sabri, Isabelle, Ghyslaine, Soanety, Fouzia, Vanessa, Lendita, Corinne, Kaltoum, Myriam..

Le Gestionnaire

Le Provisueur

D.GONZALEZ

L. VERNET