



MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 31 août au Vendredi 4 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
	Melon Salade verte Salade coleslaw ~~~~~ Filet de cabillaud MSC au citron Cordon bleu Purée de pommes de terre Haricots verts ~~~~~ Comté AOP / Yaourt fermier de Marcellaz-Albanais ~~~~~ Tarte aux pommes ou fruit	Céleri rémoulade Salade verte Terrine aux deux poissons ~~~~~ Chili aux légumes Blanquette de veau à l'ancienne Riz bio Poêlée tex-mex ~~~~~ Yaourt bio ~~~~~ Gâteau yaourt maison ou fruit	Tomates mozzarella Salade verte Concombre à la menthe ~~~~~ Bœuf bourguignon Pané blé épinards Penne bio semi-complètes Brocolis bio ~~~~~ Tomme de Savoie ou yaourt bio ~~~~~ Crème chocolat maison ou fruit	Salade verte Wraps aux légumes ~~~~~ Saucisse de Toulouse HVE Omelette bio aux fines herbes Pommes de terre rissolées bio Carottes poêlées fraîches ~~~~~ Abondance Yaourt fermier de Marcellaz Albanais ~~~~~ Fruit de saison
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
	Concombre ~~~~~ Pâtes bio bolognaise / au poisson ~~~~~ Légumes ratatouille ~~~~~ Yaourt bio ~~~~~ Moelleux chocolat maison	Salade verte ~~~~~ Pizza 4 fromages ~~~~~ Meule de Savoie ~~~~~ Ananas au sirop	Tomates bio maïs ~~~~~ Saucisse de poulet HVE Pané au fromage Pommes campagnardes / Légumes poêlés ~~~~~ Yaourt fermier de Marcellaz-Albanais ~~~~~ Compote de pommes bio et crumble maison	C'est la RENTRÉE ! BONNE RENTRÉE À TOUS !

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

Produits locaux

Pêche responsable

Produits bio

Fait sur place

HVE Haute Valeur Environnementale

LE GESTIONNAIRE,

LE PROVISEUR,

D.GONZALEZ

L. VERNET