



MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 12 octobre au Vendredi 16 octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Maquereau à la moutarde Sardine à la tomate Salade verte ~~~~~ Haut de cuisse de poulet bio Gratin de poisson et fruits de mer à la crème ~~~~~ Macaroni bio Brocolis bio ~~~~~ Reblochon ou yaourt bio sucré ~~~~~ Tarte aux pommes ou tarte noix de coco ~~~~~ Fruit bio	Taboulé bio Salade de crozets bio au thon Salade verte ~~~~~ Bœuf braisé avec son jus Chili aux légumes ~~~~~ Riz bio aux petits légumes Duo de carottes persillées ~~~~~ Tome des Bauges ou yaourt bio sucré ~~~~~ Crème dessert vanille ou chocolat ou fruit	Salade verte Avocat Betteraves au thon et maïs ~~~~~ Filet de lieu noir MSC aux amandes Saucisse de Morteau IGP ~~~~~ Lentilles bio Haricots verts persillés ~~~~~ Abondance ou yaourt fermier de Marcellaz-Albanaïs ~~~~~ Gâteau fondant maison aux marrons ou fruit	Asperges mayonnaise Carottes rapées Salade frisée et croûtons ~~~~~ Tartiflette ~~~~~ Légumes poêlés ~~~~~ Yaourt bio sucré ~~~~~ Fruits de saison	Pamplemousse Salade verte ~~~~~ Sauté de poulet label rouge au curry Filet de colin MSC sauce tomate ~~~~~ Semoule bio Légumes couscous ~~~~~ Tomme de Savoie ou yaourt fermier de Marcellaz-Albanaïs ~~~~~ Gaufre ou fruits de saison locaux
DINER	DINER	DINER	DINER	BONNES VACANCES !!!!
Betteraves maïs ~~~~~ Merguez Boulette tomate basilic soja ~~~~~ Semoule bio / Légumes ~~~~~ Emmental ~~~~~ Crème caramel maison	Carottes râpées ~~~~~ Calamars à la romaine Omelette bio Pommes de terre rissolées / Poêlée tex-mex ~~~~~ Yaourt bio sucré ~~~~~ Fruit de saison	Salade verte ~~~~~ Bruschetta jambon ou légumes ~~~~~ Yaourt fermier de Marcellaz-Albanaïs ~~~~~ Compote de pommes bio	Potage de légumes frais ~~~~~ Porc de montagne laqué caramel Émincé de légumes au curry ~~~~~ Riz / Carottes ~~~~~ Yaourt GAEC Clarafond-Arcine ~~~~~ Cake aux fruits maison	

Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif, et peut-être modifiée à tout moment

Agriculture biologique



Produits locaux



Fait maison



Pêche durable



L'Agent comptable

Le Proviseur

D.GONZALEZ

L. VERNET