



MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 2 novembre au Vendredi 6 novembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Duo de haricots vinaigrette Mâche mimosa Terrine de poisson ~~~~~ Pâtes bio bolognaise Pâtes bio au saumon Haricots verts en persillade ~~~~~ Abondance ou yaourt fermier de Marcellaz-Albanais ~~~~~ Eclair vanille ou chocolat ou fruit	Macédoine de légumes Crème de potiron Salade verte ~~~~~ Diot de Savoie à la moutarde Omelette au fromage Purée de pommes de terre Carottes fraîches locales poêlées ~~~~~ Reblochon ou yaourt fermier de Marcellaz-Albanais ~~~~~ Pana cotta maison au coulis de fruits rouges ou fruit	Salade verte Pamplemousse Salade de pépinettes au thon ~~~~~ Blanquette de veau à l'ancienne Poisson pané MSC sauce tartare Riz bio pilaf Poêlée wok ~~~~~ Tomme de Savoie ou yaourt bio sucré ~~~~~ Gâteau à la crème de marrons maison ou fruit de saison	Feuilleté comté Salade verte ~~~~~ Rôti de dinde sauce aux champignons Filet de lieu MSC au citron Polenta / Haricots plats ~~~~~ Reblochon ou yaourt bio sucré ~~~~~ Barre glacée ou fruit	Salade verte Salade coleslaw Betteraves ~~~~~ Merguez Galette lentilles vertes Semoule bio Légumes couscous ~~~~~ Cantal ou yaourt bio sucré ~~~~~ Compote de pommes crumble maison ou fruit
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Salade verte ~~~~~ Emincé de veau au curry et coco Galette de céréales et légumes Semoule bio / Carottes fraîches locales ~~~~~ Yaourt aux fruits bio ~~~~~ Glace	Potage de légumes ~~~~~ Boulette de blé tomate basilic Filet de colin MSC sauce au citron Macaroni bio / Haricots verts ~~~~~ Yaourt fermier de Marcellaz-Albanais ~~~~~ Crème dessert chocolat ou vanille	Salade verte ~~~~~ Tartiflette lardons ou fromage ~~~~~ Yaourt bio sucré ~~~~~ Pomme	Salade verte ~~~~~ Croque-monsieur jambon fromage ou fromage Poêlée campagnarde ~~~~~ Yaourt bio sucré ~~~~~ Muffin pépites de chocolat	

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