

MENU DE LA SEMAINE

Du Lundi 09 novembre au Vendredi 13 novembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	**DEJEUNER**	**DEJEUNER**	**DEJEUNER**	**DEJEUNER**
Chou chinois au sésame Pâté de campagne Sardine à la tomate ~~~~ Paëlla riz bio poulet bio ou au colin MS Poêlée orge perlé, légumes verts ~~~~ Cantal ou yaourt bio sucré ~~~~ Tarte aux pommes ou fruit	Œuf mayonnaise Carottes râpées Endives aux noix ~~~~ Galette coco courgette Saucisse végétale Frites Brocolis bio ~~~~ Tome des Bauges ou yaourt fermier de Marcellaz-Albanais ~~~~ Salade de fruits ou banane bio	FÉRIÉ	Pizza Comté/Beaufort Salade verte ~~~~ Steak hâché bouchère Galette potiron bio Macaroni bio ou poêlée de légumes automnale ~~~~ Reblochon ou yaourt fermier de Marcellaz-Albanais ~~~~ Fruits de saison du lycée agricole de Poisy ou ananas	Chou-fleur sauce tartare Céleri à l'orientale Salade verte ~~~~ Tartiflette Légumes poêlés ~~~~ Yaourt bio sucré ~~~~ Cône glace vanille/chocolat ou fraise ou fruit
DINER	**DINER**	**DINER**	**DINER**	**DINER**
Salade verte ~~~~ Pâtes bolognaise aux légumes ou au saumon Epinards bio ~~~~ Yaourt bio sucré ~~~~ Compote de pommes et spéculoos	RESTAURATION FERMÉE	FÉRIÉ	Salade verte ~~~~ « Fait Maison » Quiche au fromage maison Haricots verts **HVE** ~~~~ Yaourt bio sucré ~~~~ Fruits au sirop	

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

Fait maison « Fait Maison »

Produits bio

Produits locaux

Pêche durable

Haute Valeur Environnementale HVE

L'Agent comptable

D.GONZALEZ

Le Proviseur

L. VERNET