



MENUS DE LA SEMAINE

Du 5 au 9 Décembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Alphabet	Pomelos rose	VEGETARIEN Accras de légumes	Pizza Royale	Salade de mâche et foies de volailles
Poisson meunière et citrons	Couscous au poulet	Dahl de lentilles	Jambon braisé au jus	Goulasch de bœuf
Haricots verts	Semoule au beurre	Riz Créole	<i>*Steak végétal</i>	Pommes vapeur "fraiche"
Mimolette	Yaourt nature	Petit Suisse aromatisé	Gratin d'endives	Fromage à la crème
Panna cotta et coulis de fruits "maison"	Pêches au sirop	Fruit de saison	Tomme grise	Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Madeleine « maison » Laitage + fruit	Pain et fromage Lait + fruit	Petits Beurre Compote « maison » + laitage	Rose des sables « maison » Crème vanille + jus de fruits	Meringues « maison » Yaourt + fruit



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture locale



Menu végétarien



Pêche durable



Préparé en cuisine



Plat végétarien



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Label rouge



Colombier Saugnieu

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits.



MENUS DE LA SEMAINE

Du 12 au 16 Décembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz aux 2 olives	VEGETARIEN Salade de céleri branche aux pommes	Avocat et crème de thon	Salade d'endives et croutons	Cake jambon olive <i>*Cake olive</i>
Saucisse Obernoise	Ravioles de Royans sur lit d'épinards	Poisson pané	Haut de cuisse de poulet	Sauté de boeuf
Gratin de blettes	Brie	Petits pois à l'étuvé	Pommes boulangères	Poêlée de haricots verts
Fromage blanc	Flan vanille	Cantal	Tomme blanche	Yaourt velouté
Fruit de saison		Semoule au lait saveur caramel	Compote « maison »	Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Pain au chocolat « cuit sur place »	Biscuit roulé confiture « maison »	Spéculos	Sacristains « maison »	Tartelettes pommes « maison »
Lait chaud + compote	Laitage + fruit	Yaourt et jus de fruits	Laitage + fruit	Petits Suisse nature et fruit



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture locale



Menu végétarien



Pêche durable



Préparé en cuisine



Plat végétarien



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Label rouge



Colombier Saignieu

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits.