



MENUS DE LA SEMAINE

Du 20 au 24 Février 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de blé aux petits légumes</p> <p>Jambon braisé</p> <p><i>*Nuggets végétal</i></p> <p>Poêlée rustique (brocolis et chou-fleur "bio")</p> <p>St Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Carottes râpées et ciboulette</p> <p>Braisé de veau au jus (veau régional)</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Bugnes</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichons</p> <p><i>*Friand au fromage</i></p> <p>Cuisse de poulet rôtie (poulet régional)</p> <p>Penne Rigate</p> <p>Camembert "bio"</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MENU VERT</p> <p>Salade de riz et crudités fraîches "bio" (concombres, céleri branche)</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Petits pois à l'étuvée</p> <p>Mimolette</p> <p>Pomme Granny Smith</p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>Salade de chou rouge "bio"</p> <p>Tortilla aux pommes de terre "bio"</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Poire au sirop</p>
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
<p>Biscuit roulé au nutella « maison »</p> <p>Laitage + Fruit</p>	<p>Pain et fromage "bio"</p> <p>Laitage + Fruit</p>	<p>Biscuits</p> <p>Laitage + Fruit</p>	<p>Biscuit de Savoie « maison »</p> <p>Laitage + Fruit</p>	<p>Madeleines « maison »</p> <p>Laitage + Fruit</p>



- 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





MENUS DE LA SEMAINE

Du 27 Février au 3 Mars 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes tricolores	VEGETARIEN Salade verte "bio"	Crêpes au fromage	Salade d'endives "bio" à l'emmental	Radis croque en sel
Mijotée de bœuf Bourguignon (bœuf régional)	Curry de pois chiche	Filet de dinde mariné au citron et huile d'olives	Steak haché de veau et son jus	Marmiter du pêcheur (poisson frais)
Carottes Vichy "bio"	Semoule	Epinards à la crème	Frites	Riz Créole
Fromage blanc au miel	Gouda	Vache qui rit	Yaourt à la vanille	Cantadou
Fruit de saison	Crème dessert au caramel "maison"	Fruit de saison	Compote de fruits "bio" "maison"	Flan vanille
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Pain et confiture	Moelleux à l'ananas « maison »	Biscuits	Cookies « maison »	Cake aux olives « maison »
Laitage + Fruit	Laitage + Fruit	Laitage + Fruit	Laitage + Fruit	Laitage + 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.