



MENUS DE LA SEMAINE

Du 6 au 10 Mars 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte "bio" et croûtons	Salade de perles marines	VEGETARIEN Salade de lentilles des Evessay	Rémoulade de céleri boule "bio"	Carottes "bio" râpées et vinaigrette
Spaghettis à la carbonara <i>*Spaghettis au thon</i>	Roti de dinde et son jus	Nuggets de blé	Sauté de veau Marengo (veau régional) Pommes de terre vapeur "bio"	Dos de cabillaud aux herbes (poisson frais) Purée de brocolis "bio"
Pavé d'Affinois brun "bio"	Jardinière de légumes	Ratatouille "bio maison"	Samos	Buche de vache "bio" du Pilat
Fricassée de pommes caramélisées	Tomme grise	Edam	Yaourt nature sucré	Fondant au chocolat "maison"
	Fruit de saison	Fruit de saison		
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Croissant (cuit sur place) Laitage + Fruit	Tiramisu aux poires « maison » Laitage + Fruit	Pain d'épices Laitage + Fruit	Sacristains « maison » Laitage + Fruit	Crumble aux fruits rouges « maison » 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
Saignieu**

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits.



MENUS DE LA SEMAINE

Du 13 au 17 Mars 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VEGETARIEN				
Potage cultivateur	Salade de pommes de terre "bio"	Concombres "bio" vinaigrette	Friand au fromage	Salade verte et œuf dur
Chili végétarien	Roti de porc jus à l'ail (porc régional)	Sauté de bœuf Provençal (bœuf régional)	Aiguillettes de poulet façon Texane	Cœur de filet de merlu au basilic
Riz pilaf	*Cannellonis végétarien	Semoule au beurre	Carottes "bio" braisées	Blé façon pilaf
Vache qui rit	Poêlée de courgettes "bio"	Babybel	Petit Suisse nature	Cantal
Flan aux œufs "maison"	Fromage blanc et confiture	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Pêche au sirop
	Fruit de saison			
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Cake au citron « maison »	Pains aux raisins « cuit sur place »	Biscuits variés	Rocher coco « maison »	Crème de marrons et biscottes
Laitages + Fruit	Laitages + 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.



MENUS DE LA SEMAINE

Du 20 au 24 Mars 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Coleslaw "bio"</p> <p>Escalope de dinde grillée</p> <p>Petit pois au jus</p> <p>Camembert "bio"</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Champignons à la Grecque "maison"</p> <p>Roti de veau au jus (veau régional)</p> <p>Gratin Dauphinois "maison" (pommes de terre bio)</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MENU BRITANNIQUE</p> <p>Salade verte "bio"</p> <p>Fish and chips</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pudding "maison"</p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>Taboulé Méditerranéen</p> <p>Œufs à la Florentine</p> <p>Emmental</p> <p>Viennois vanille/chocolat</p>	<p>Guacamole et tortillas</p> <p>Chipolatas grillées</p> <p>*Saucisses végétariennes</p> <p>Tortis</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
<p>Biscottes et crème de marrons</p> <p>Laitage + Fruit</p>	<p>Tartelettes abricot(maison)</p> <p>Laitage + Fruit</p>	<p>Pain et fromage</p> <p>Laitage + Fruit</p>	<p>Muffin framboise(maison)</p> <p>Laitage + Fruit</p>	<p>Brioche et pépites de chocolat(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



**Colombier
Saugnieu**

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits.



MENUS DE LA SEMAINE

Du 27 au 31 Mars 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise	MENU JAUNE/ORANGE	Radis croque en sel	VEGETARIEN	Rillettes de thon
Cuisse de poulet rôtie	Tzatziki couleur orangé	Jambon grillé	Salade de riz aux olives	Sauté de bœuf sauce moutarde
Lentilles braisées	Macaronis au saumon et curry (poisson frais)	*Jambon de dinde	Croustillant au fromage	Pommes boulangères
Petit Suisse aromatisé	Mimolette	Gratin de chou-fleur	Piperade courgettes/tomates	Babybel
Fruit de saison	Crème dessert vanille/chocolat	Six de Savoie	Fromage blanc nature	Fruit de saison
		Crêpes au sucre "maison"	Compote multi fruits "maison"	
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Diamants « maison »	Brookies chocolat « maison »	Cigarettes Russes	Croissant (cuit sur place)	Crumble aux pommes
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.