MENUS DE LA SEMAINE

Du 4 au 8 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte/ Croûtons Spaghettis à la Carbonara **Spaghettis thon* Pavé d'affinois Pomme aux four caramélisées	Potage de légumes Roti de dinde au jus Haricots verts Yaourt nature Flan maison	Lentilles en salade Nuggets de blé Carottes Vichy Edam Salade fruits frais	Concombre sauce bulgare Sauté de veau marengo Pomme de terre grenaille Samos Fruit de saison	Radis Beurre Filet de cabillaud au beurre Purée de courgettes Petit suisse aux fruits Fondant au chocolat
Goûter	**Goûter**	**Goûter**	**Goûter**	**Goûter**
Savane Laitage + fruit	Torsade Laitage + fruit	Biscuit Laitage + fruit	Financier Laitage + fruit	Pain et fromage Laitage + fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. Principalement, les plats et desserts sont confectionnés sur place

- Issus de l'agriculture biologique
- Issus de l'agriculture locale
- Plat végétarien
- Pêche durable
- Préparé en cuisine
- Surgelés
- Viande charolaise
- AOP : Appéllation d'Origine Protégée
- AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
- Label rouge

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits.

Colombier Saugnieu

MENUS DE LA SEMAINE

Du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes Chili végétarien Riz pilaf Vache qui rit Flan aux œufs maison	Salade de Pomme de terre Rôti de porc au jus **Poisson* Gratin de choux fleurs Mimolette Fruit de saison	Céleris râpés Sauté de bœuf provençal Coquillettes Camembert Compote maison	Friand au fromage Aiguillettes de poulet façon toscane Carottes persillées Fromage blanc Salade de fruits frais	Salade verte Filet de merlu Blé à la tomate Cantal Mousse au chocolat
Goûter	**Goûter**	**Goûter**	**Goûter**	**Goûter**
Tarte aux pommes Laitage + fruit	Chouquette Laitage + fruit	Biscuit Laitage + fruit	Pain chocolat Laitage + fruit	Madeleine au fromage Laitage + fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. Principalement, les plats et desserts sont confectionnés sur place

- Issus de l'agriculture biologique
- Issus de l'agriculture locale
- Plat végétarien
- Pêche durable
- Préparé en cuisine
- Surgelés
- Viande charolaise
- AOP : Appéllation d'Origine Protégée
- AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
- Label rouge

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits.

Colombier Saugnieu

MENUS DE LA SEMAINE

Du 18 au 22 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw Cuisse de poulet grillée Petit pois Comté Riz au lait	Salade verte Fish and chips Yaourt aromatisé Fruit de saison	Cœur de palmier / maïs Roti de veau Purée de brocolis Petit suisse nature Pudding maison	Taboulé Œufs à la florentine Bonbel Compote maison	Avocat vinaigrette Chipolatas grillées* **saucisses végétariennes* Pâtes Coulommiers Fruit de saison
Goûter	**Goûter**	**Goûter**	**Goûter**	**Goûter**
Moelleux nature Laitage + fruit	Crumble aux pommes Laitage + fruit	Biscuit Laitage + fruit	Quatre quarts Laitage + fruit	Gâteau semoule Laitage + fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. Principalement, les plats et desserts sont confectionnés sur place

- Issus de l'agriculture biologique
- Issus de l'agriculture locale
- Plat végétarien
- Pêche durable
- Préparé en cuisine
- Surgelés
- Viande charolaise
- AOP : Appéllation d'Origine Protégée
- AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
- Label rouge

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits.

Colombier Saugnieu

MENUS DE LA SEMAINE

Du 25 au 29 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Couscous poulet Fromage blanc Fruit de saison	Rosette **œufs durs* Bœuf bourguignon Gratin dauphinois Emmental Salade de fruit frais	Salade de pâtes au surimi Rôti de porc **poisson* Haricots beurre Petit suisse aux fruits Liégeois chocolat ou vanille	Radis beurre Saumon à l'oseille Riz Vache qui rit Fruit de saison	Salade de verte/croûton Croustillant au fromage Courgette à la tomate Yaourt nature Crêpe au chocolat
Goûter	**Goûter**	**Goûter**	**Goûter**	**Goûter**
Tarte amandine Laitage + fruit	Brioche pépite de chocolat Laitage + fruit	Biscuit Laitage + fruit	Gougère Laitage + fruit	Clafoutis Laitage + fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. Principalement, les plats et desserts sont confectionnés sur place

- Issus de l'agriculture biologique
- Issus de l'agriculture locale
- Plat végétarien
- Pêche durable
- Préparé en cuisine
- Surgelés
- Viande charolaise
- AOP : Appéllation d'Origine Protégée
- AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
- Label rouge

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits.

Colombier Saugnieu