

MENUS DE LA SEMAINE

Du 29 avril au 3 Mai 2024

Lundi

Salade de coquillettes

Godiveau

Gratin de choux-fleur

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

Goûter

Financier

Laitage + fruit

Mardi

Menu Ecossais

Cullen skink
(Soupe de poisson)

Fish and chips

Mimolette
Short Bread

Goûter

Gâteau crème de marron

Laitage + fruit

Mercredi

Féié

Goûter

Jeudi

Friand comté

Sauté de bœuf au jus

Petit pois

Fromage blanc
Crème dessert vanille
maison

Goûter

Pain et fromage

Laitage + fruit

Vendredi

Salade verte & croûtons

Dahl de lentilles

Riz créole

Tomme blanche
Compote maison

Goûter

Roses des sables

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 : 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 6 au 10 Mai 2024

Lundi

Concombre à la grecque
Filet de merlu
Pâtes
Yaourt fruits
Fruit de saison

Goûter

Chouquette
Laitage + fruit

Mardi

Salade de riz aux crudités
Cuisse de poulet
Ratatouille maison
St Nectaire
Glace petit pot

Goûter

Cake aux olives
Laitage + fruit

Mercredi

Férié

Goûter

Jeudi

Férié

Goûter

Vendredi

Fermé

Goûter

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 : 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 13 au 17 Mai 2024

Lundi

Salade verte &
croûtons

Couscous merguez
Semoule

Fromage blanc
Fruit de saison

Goûter

Madeleines au citron
Laitage + fruit

Mardi

Salade piémontaise

Aiguillette de volaille
tandoori
Epinards

Comté
Fraises

Goûter

Moelleux aux sucre perlé
Laitage + fruit

Mercredi

Quiche aux fromages

Pavé de saumon
Haricots verts

Camembert
Compote maison

Goûter

Biscuit
Laitage + fruit

Jeudi

Tomate en salade

Blanquette de veau
Riz

Samos
Salade de fruits

Goûter

Pain aux chocolats
Laitage + fruit

Vendredi

Carottes râpées

Lasagne végétarienne

Gouda
Mousse au chocolat et
son biscuit

Goûter

Sacristain
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 : 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 Mai 2024

Lundi

Férié

Goûter

Mardi

Concombre / maïs
vinaigrette

Cuisse de poulet
basquaise
Pâtes

Yaourt nature
Fruit de saison

Goûter

Muffin à la framboise
Laitage + fruit

Mercredi

Taboulé

Sauté de bœuf
Carottes

Kiri
Compote maison

Goûter

Biscuit
Laitage + fruit

Jeudi

Salade de haricots
verts

Nuggets végé
Gratin de courgette

Petit suisse
Eclair chocolat

Goûter

Palmitos salés
Laitage + fruit

Vendredi

Salade de verte/tomate

Paella aux poissons

Tomme blanche
Pastèque

Goûter

Tarte tatin
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 : 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 Mai 2024

Lundi

Pâté en crouste
(*œuf)
Brandade de cabillaud

Leerdammer
Flan maison

Goûter

Biscottes confiture
Laitage + fruit

Mardi

Salade de coquillettes

Roti de veau
Tomate provençales -
champignons

Fromage blanc
Fraises

Goûter

Quatre quarts
Laitage + fruit

Mercredi

Salade verte &
croûtons

Chili végété
Riz

Tomme de Savoie
Glace

Goûter

Biscuit
Laitage + fruit

Jeudi

Salade de blé

Côte de porc
(*Poisson)
Petit pois - carottes

Comté
Fruit de saison

Goûter

Meringues
Laitage + fruit

Vendredi

Avocat vinaigrette

Sauté de volaille à la
moutarde
Semoule

Yaourt nature
Salade de fruits

Goûter

Brownie
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 : Appellation d'Origine Protégée



AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Label rouge



Colombier
Saugnieu

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits.