

MENUS DE LA SEMAINE

Du 3 au 7 juin 2024

Lundi

Carottes râpées /maïs

Spaghettis bolognaise
végé

Brie

Compote maison

Goûter

Gâteau de semoule
Laitage + fruit

Mardi

Salade verte

Poulet grillé
Frites

Yaourt fruits
Fruit de saison

Goûter

Gougères
Laitage + fruit

Mercredi

Salade de riz/olives

Filet de lieu citronné
Crumble de courgettes
au parmesan

Samos
Liégeois

Goûter

Biscuit
Laitage + fruit

Jeudi

Concombre tzatzíki

Mijoté de bœuf au jus
Blé

Ossau-iraty
Fraises

Goûter

Cake marbré
Laitage + fruit

Vendredi

Cake au fromage

Rôti de porc
(*poisson)
Poêlée de légumes de
saison

Fromage blanc
Salade de fruit

Goûter

Torsade
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 10 au 14 juin 2024

Lundi

Salade pommes de terre au thon
Steak haché
Aubergines à la mozza
Yaourt nature
Fruit de saison

Goûter

Moelleux au chocolat
Laitage + fruit

Mardi

Radis beurre
Quenelles sauce tomate
Riz
St Paulin
Petit pot glacé

Goûter

Cookies
Laitage + fruit

Mercredi

Crêpe au fromage
Sauté veau aux olives
Haricots verts
Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison

Goûter

Biscuit
Laitage + fruit

Jeudi

Melon
Poisson meunière
Coquillette
Kiri
Compote maison

Goûter

Pain et fromage
Laitage + fruit

Vendredi

Taboulé
Œuf dur
Épinard à la crème
St Marcellin
Mousse au chocolat

Goûter

Diamants
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 17 au 21 juin 2024

Lundi

Friand au Comté

Cuisse de poulet grillée
Carottes persillées

Gouda

Fruit de saison

Goûter

Galette Saint-Pierre
Laitage + fruit

Mardi

Pastèque

Sauté d'agneau au jus
Semoule

Yaourt nature

Tarte aux pommes

Goûter

Brioche
Laitage + fruit

Mercredi

Salade haricots verts

Steak de thon tomate
Macaronis

Camembert

Fruit de saison

Goûter

Biscuit
Laitage + fruit

Jeudi

Salade de riz aux olives

Croustillant fromage
Ratatouille maison

Bûche de vache Pilât

Œuf à la neige maison

Goûter

Croissant
Laitage + fruit

Vendredi

Menu Anglais

Salade verte

Toad in the hole
(Saucisse)

Purée de pomme de
terre

Cheddar
Sticky toffee pudding

Goûter

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 : 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 24 au 28 juin 2024

Lundi

Carottes râpées
vinaigrette

Moules
Frites

Yaourt nature
Fruit de saison

Goûter

Gâteaux aux amandes et
à l'orange
Laitage + fruit

Mardi

Salade de betterave et
œuf

Lasagnes
végétariennes

Tomme grise
Compote maison

Goûter

Biscuit de Savoie
Laitage + fruit

Mercredi

Taboulé

Rôti de porc
(*poisson)
Gratin de choux fleurs

Babybel
Crème dessert maison

Goûter

Biscuit
Laitage + fruit

Jeudi

Salade verte

Sauté de bœuf
Blé aux petits légumes

Petit suisse
Salade de fruit

Goûter

Clafoutis
Laitage + fruit

Vendredi

Concombre sauce
yaourt

Escalope viennoise
Épinards

Comté
Beignet aux pommes

Goûter

Madeleine 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 : Appellation d'Origine Protégée



AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Label rouge



Colombier
Saugnieu

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits.