

MENU DE NOVEMBRE

Lundi 4 novembre
Salade mélange douceur
Cuisse de poulet cuite
Quenelles natures sauce Aurore
Gratin Dauphinois
Brie individuel
compote

Mardi 5 novembre
Radis beurre
Jambon de dinde au jus
Filet de poisson pané
Purée
Babybel emmental
Yaourt goûter

Mercredi 06 novembre
ANIMATION SAVOYARDE
Salade verte
Tartiflette Savoyarde
Tartiflette aux légumes
Fromage blanc à la ciboulette

Jeudi 7 novembre
Timbale avocat
Palette de porc à la diable
Steak de soja à l'échalotte
Macédoine de légumes
Mini roitelet
Fruit

Vendredi 8 novembre
Oeufs durs
Ravioli 6 légumes
Camembert portion bio
Beignet chocolat

Lundi 11 novembre
FERIE

Mardi 12 novembre
Betterave sauce vinaigrette
Steak haché
Pané de fromage
Penne nature
Mimolette
Fruit

Mercredi 13 novembre
Céleri rémoulade
Jambon blanc à la tomate
Dos de colin et sa crème au citron
Purée de potiron en crumble
Gouda

Jeudi 14 novembre
Choux fleur mimosa
Cannelloni frais
Lasagne ricotta épinard
brebis crème président
Crème dessert vanille

Vendredi 15 novembre
Tarte aux poireaux
Poisson frais
Pané de blé emmental épinard
Ratatouille Niçoise
Petit suisse aux fruits
Banane

Lundi 18 novembre
Salade mélangée
Boudin blanc façon Savoyard
Pané de fromage
Coquillettes
Rondelé au poivre
Crème Montblanc vanille

Mardi 19 novembre
Concombre vinaigrette
Chipolatas grillée
Nuggets de blé croustillant
Salsifis gratinés
Faisselle individuelle
Pomme local

Mercredi 20 novembre
Salade Croq en sel
Rôti de boeuf au njus
Croq légumes du soleil
Boulgour
Chausson aux pommes

Jeudi 21 novembre
Macédoine mayonnaise
Boulettes de dinde cheddar
Omelette fromage
Duo de haricots
Champs sur Roy
Poire

Vendredi 22 novembre
Chou rouge vinaigrette
Dos de lieu au citron
Normandin de veau à la crème
Riz
fromage
Millefeuille

Lundi 25 novembre
Salade de lentilles
Emincé de boeuf à l'orange
Saucisse végétarienne
Carotte poulettes
Saint Paulin individuel bio
Salade de fruits rouges

Mardi 26 novembre
Méli mélo des hauts villiers
Lasagne ricotta épinard
Babybel emmental
Entremet vanille

Mercredi 26 novembre
Salade de riz au thon
Salade de riz
Légumes farcis provençaux
Tomate végétarienne
Kiri
Fruit

Jeudi 28 novembre
Jambon de pays cornichon
Surimi et dosette de mayonnaise
Noisette de poulet barbecue
Lieu noir sauce beurre et persil
Pommes noisette
Tome blanche tranchée
Yaourt aux fruits

Vendredi 29 novembre
Carottes jaunes
Colin meunière
Pané fromage
Flageolets
Yaourt framboise les 2 vaches
Gâteau d'anniversaire coupé



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable