

Menus du 08 novembre au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette Cornichon Carottes râpées vinaigrette	Céleri BIO vinaigrette		Potage Dubarry
Poisson et citron Macaroni BIO Alpina Savoie	Nuggets végétal Purée de courge fraîche	FÉRIÉ	Steack haché au jus Riz BIO créole
Fruit de saison	Brique de vache du Forez		Saint Nectaire AOP

Menus du 15 novembre au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Duo de choux	Salade de Coquillettes BIO	Salade verte aux noix
Couscous de poulet (légumes couscous, semoule, Pois chiche)	Filet de poisson meunière et citron Blettes et Pommes de terre Béchamel	Paupiette de veau au jus Carottes fraîches sautées	Gratin de ravioles de Saint Jean
Verchicors BIO Laiterie Mont Aiguille	Flan vanille BIO	Fruit de saison	Brioche aux pralines

Menus du 22 novembre au 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw BIO	Velouté de potiron	Salade verte BIO	Taboulé
Brandade de poisson	Boulettes de bœuf sauce tomate Flageolets à la tomate	Tartiflette	Omelette BIO Gratin de poireaux et pommes de terre
Gâteau au yaourt du Chef	Fruit de saison BIO	Compote de pommes	Yaourt nature

Menus du 29 novembre au 03 décembre 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre	Chou rouge aux pommes	Céleri rémoulade	Pâté de campagne et cornichon / Tarte au fromage
Bœuf bourguignon Carottes fraîches persillées	Émincé de volaille basquaise Semoule BIO Alpina Savoie	Chili végétarien Riz créole BIO	Haché de thon sauce citronnée Écrasé de potiron
Yaourt nature BIO	Carré du Trièves Laiterie Mont-Aiguille	Gâteau du Chef aux poires	Fruit de saison BIO