



MENU

SEMAINE 39 – 2024

Du 23 au 27 septembre 2024

Lundi 23 sept	Mardi 24 sept	Jeudi 26 sept	Vendredi 27 sept
<p>Taboulé Salade de lentilles et fèves Salade verte</p> <p>Bolognaise végétale Spaghetti</p> <p>Petit filou Tome de Savoie </p>  <p>Salade d'ananas  Fruits de saison</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Gaspacho Salade verte</p> <p>Haut de cuisse marinée tandoori rôti au four Filet de poisson</p> <p>Boulgour aux épices & courgettes</p> <p>Yaourt de Savoie  Camembert</p> <p>Raisin blanc ou noir Fruits de saison</p>	<p><u>Journée Antilles</u></p> <p>Acras de morue </p> <p>Salade des îles Salade verte</p> <p>Jam balaya Riz créole & patates douces rôties</p> <p>Fromage blanc coulis de mangue Yaourt nature</p> <p>Flan coco caramel  Salade d'ananas frais</p>	<p>Petite assiette de crudités variées Soupe de courgettes au Kiri Salade verte</p> <p>Sauté de bœuf de région Filet de colin sauce citron</p> <p>Pates & carottes vapeur</p> <p>Yaourt nature Six de Savoie</p> <p>Compote de pomme meringue Banane </p>

----- : légumes et fruits - - - - - : protéines - - - - - : féculents et sucres - - - - - : produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivage des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison ». Le chef de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine
J.R HASBROUCK

La Gestionnaire
S. BATH

La Principale
M. HAUTECOUVERTURE

GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 39

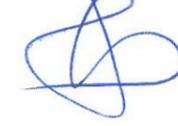
du 23 au 27 septembre 2024

		CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Taboulé	X								X					
<i>Végétarien</i>	Salade de lentilles et fèves									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Bolognaise végétale	X					X						X		
	Spaghetti	X										X			
	Petit filou											X			
	Tome de Savoie local											X			
	Salade d'ananas maison														
	Fruits de saison														
MARDI	Carottes râpées									X			X		
	Gaspacho									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Haut de cuisse marinée tandoori rôti four											X			
	Filet de poisson				X							X			
	Boulgour aux épices & courgettes	X										X			
	Yaourt de Savoie local											X			
	Camembert											X			
	Raisin blanc ou noir														
	Fruits de saison														
JEUDI	Journée Antilles														
	Acras de morue	X		X								X			
	Salade des îles														
	Salade verte									X			X		
	Jambalaya														
	Riz créole & patates douces rôties	X										X			
	Fromage blanc coulis de mangue											X			
	Yaourt nature											X			
	Flan coco caramel maison			X								X			
	Salade d'ananas frais														
 VENDREDI	Petite assiette de crudités variées									X			X		
	Soupe de courgettes au Kiri											X			
	Salade verte									X			X		
	Sauté de bœuf de région	X													
	Filet de colin sauce citron	X			X										
	Pâtes & carottes à la vapeur	X										X			
	Yaourt nature											X			
	Six de Savoie											X			
	Compote de pomme meringue			X											
	Banane														

La Principale



La gestionnaire



Le chef de cuisine

