











MIENU

SEMAINE 41 / 2023

Du 9 au 13 octobre 2023

 <p>Lundi 9 oct</p>	<p>Mardi 10 oct</p>	<p>Jeudi 12 oct</p>	<p>Vendredi 13 oct</p>
<p><i>Carottes râpées</i> <i>Salade lentilles pois & feta</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Gratin de pâtes légumes et cheddar</i></p>  <p><i>Brie</i> <i>Yaourt aux fruits</i></p> <p><i>Crème au caramel</i> <i>Banane</i></p>	<p><i>Rillettes de sardines toast</i> <i>Macedoine de légumes mayonnaise</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Roti de dinde au jus</i> <i>filet de poisson frais meunière</i></p> <p><i>Riz et petits pois/ carottes</i></p> <p><i>Reblochon local</i> <i>Fromage blanc crème de marrons</i></p> <p><i>Crêpe au nutella</i></p>  <p><i>Compotte de pommes</i> </p>	<p><i>Roulé au Jambon</i> <i>Œuf mollet et mâche</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Couscous maison</i> </p>  <p><i>Poisson grillé semoule et légumes</i> <i>Semoule et légumes à couscous</i></p> <p><i>Kiri</i> <i>Yaourt de Savoie local</i> </p> <p><i>Mi cuit chocolat crème anglaise</i> <i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i>Terrine de poisson</i> <i>Cappuccino du butternut</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Bœuf bourguignon local</i> <i>Encornets à la provençale</i> <i>Purée maison & haricots verts</i></p> <p><i>Bleu du Vercors local</i> </p>  <p><i>Petit suisse</i></p> <p><i>Salade d'orange</i> <i>Cookie au beurre</i></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'arrivée des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison » la cheffe 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 HASBROUCQ

La Gestionnaire
S. BATH

Le Principal
E. ANSART

GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 41

Du 9 au 13 octobre 2023

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Carottes râpées									X			X		
	Salade lentilles pois& feta									X		X	X		
	Salade verte									X			X		
	Gratin de pâtes légumes et cheddar	X										X	X		
	Brie											X	X		
	Yaourt aux fruits											X	X		
	Crème au caramel			X								X	X		
	Banane														
MARDI	Rillettes de sardines toast	X		X						X			X		
	Macedoine de légumes mayonnaise			X						X			X		
	Salade verte									X			X		
	Roti de dinde au jus	X											X		
	filet de poisson frais meunière	X			X							X	X		
	Riz et petits pois/ carottes	X										X	X		
	Reblochon local											X	X		
	Fromage blanc crème de marrons											X	X		
	Crêpes au nutella	X		X			X								
Compote de pommes bio															
JEUDI	Roulé au Jambon			X						X			X		
	Œuf mollet et mâche			X						X			X		
	Salade verte									X			X		
	Couscous maison	X										X	X		
	Poisson grillé semoule et légumes	X			X							X	X		
	Semoule et légumes à couscous	X										X	X		
	Kiri											X	X		
	Yaourt de Savoie local											X	X		
	Mi cuit chocolat crème anglaise	X		X								X	X		
Liégeois vanille			X								X	X			
VENDREDI	Terrine de poisson	X		X								X	X		
	Cappuccino du butternut											X	X		
	Salade verte									X			X		
	Bœuf bourguignon local	X										X	X		
	Encornets à la provencale	X	X	X								X	X		
	Purée maison & haricots verts											X	X		
	Bleu du Vercors local											X	X		
	Petit suisse											X	X		
	Salade d'orange														
Cookie au beurre	X		X								X	X			

Le Principal

La gestionnaire

Le chef de cuisine