











MIENU

SEMAINE 10 / 2024

Du 04 au 08 mars 2024

 <p>Lundi 4 Mars</p>	<p>Mardi 5 Mars</p>	<p>Jeudi 7 Mars</p>	<p>Vendredi 8 Mars</p>
<p>Salade de pomme de terre Cappuccino Petits pois Salade verte</p> <p>Bolognaise végétale Spaghetti</p> <p>Yaourt aux fruits Brie</p> <p>Salade de fruits Corbeilles de fruits de saison</p> 	<p>Salade de carottes Salade d'endives pommes et noix salade verte</p> <p>Sauté de dinde à l'indienne Curry de cabillaud</p>  <p>Riz Basmati et patates douces</p> <p>Yaourt Reblochon </p> <p>Salade d'oranges Smoothies mangue</p>	<p>Céleris rémoulade Salade de mâches œufs croustons Salade verte</p> <p>Diot de Savoie Emincé kebab</p> <p>Polenta crémeuse et carottes fraiches</p> <p>Fromage blanc Coulis de fruits rouges Cantal</p> <p>Tarte poires amandes</p>  <p>Crème au chocolat</p>	<p>Feuilleté au fromage</p>  <p>Brick au saint Marcellin Salade verte</p> <p>Gratin de poisson  façon brandade</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Petit suisse Sixte de Savoie </p> <p>Pommes cuites Ananas frais sirop passion</p>

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

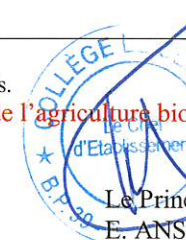
Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivage des produits frais.

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

Le Principal
E. ANSART



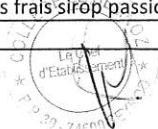
GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 10

Du 4 au 8 mars 2024

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade de pomme de terre									X			X		
	Cappuccino Petits pois											X			
	Salade verte									X			X		
	Bolognaise végétale	X					X						X		
	Spaghetti	X										X			
	Yaourt aux fruits											X			
	Brie											X			
	Salade de fruits											X			
	Corbeilles de fruits de saison											X			
MARDI	Salade de carottes									X			X		
	Salade d'endives pommes et noix							X		X			X		
	salade verte									X			X		
	Sauté de dinde à l'indienne	X										X			
	Curry de cabillaud	X			X										
	Riz Basmati et patates douces														
	Yaourt de Savoie											X			
	Reblochon											X			
	Salade d'oranges											X			
	Smooties mangue											X			
JEUDI	Céleris rémoulade			X						X			X		
	Salade de mâches œufs croustons			X						X			X		
	Salade verte									X			X		
	Diot de Savoie	X											X		
	Emincé kebab														
	Polenta crémeuse et carottes fraîches											X			
	Fromage blanc coulis de fruits rouges											X			
	Cantal											X			
	Tarte poires amandes	X		X				X				X			
Crème au chocolat			X								X				
VENDREDI	Feuilleté au fromage	X										X			
	Brick au saint Marcelin											X			
	Salade verte									X			X		
	Gratin de poisson maison façon brandade				X							X			
	Fondue de poireaux											X			
	Petit suisse											X			
	Sixte de Savoie											X			
	Pommes cuites											X			
	Ananas frais sirop passion											X			

Le Principal



La gestionnaire









Le chef de cuisine



MIENU

SEMAINE 11 - 2024

Du 11 Mars au 15 mars 2024

 <p>Lundi 11 Mars</p>	<p>Mardi 12 Mars</p>	<p>Jeudi 14 Mars</p>	<p>Vendredi 15 Mars</p>
<p>Salade de choux blanc Duo de carottes aux agrumes</p>  <p>Salade verte</p> <p>Tortillas</p> <p>Salade mêlée</p> <p>Gouda Yaourt Nature</p> <p>Salade de fruits Corbeille de fruits de saison</p>	<p>1/2 pamplemousse 1/2 avocat Salade verte</p> <p>Cuisse de poulet au four Filets de poisson frais basilic Citron</p> <p>Riz & Petits pois</p> <p>Camembert Fromage blanc crème de marrons</p> <p>Pomme au four</p>  <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Taboulé Salade de patates Salade verte</p> <p>Parmentier de bœuf</p>  <p>Parmentier végétal</p> <p>Yaourt de Savoie Abondance </p> <p>Œuf à la neige maison Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade composée Choux fleurs vinaigrette</p>  <p>Salade verte</p> <p>Longe de porc rôtie Œufs cocotte</p> <p>Pates  & épinards</p> <p>Yaourt aux fruits Bleu du Vercors </p> <p>Coupelle de fruits secs Salade de fruits Acapulco</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 ». 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



Le Chef
d'Etablissement

Le Principal
E. ANSART

GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 11

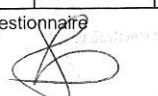
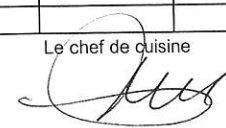
Du 11 au 15 mars 2024

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade de chou blanc									X			X		
	Duo de carottes aux agrumes									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Tortillas	X		X											
	Salade mêlée									X			X		
	Gouda											X			
	Yaourt Nature											X			
	Salade de fruits														
	Corbeille de fruits de saison														
MARDI	1/2 pamplemousse														
	1/2 avocat			X								X			
	Salade verte									X			X		
	Cuisse de poulet au four														
	Filets de poisson frais basilic citron	X										X			
	Riz & Petits pois											X			
	Camembert											X			
	Fromage blanc crème de marrons							X				X			
	Pomme au four											X			
	Corbeille de fruits de saison														
JEUDI	Taboulé	X													
	Salade de pâtes	X													
	Salade verte									X				X	
	Parmentier de bœuf											X			
	Parmentier végétal						X					X			
	Yaourt de Savoie											X			
	Abondance											X			
	Œuf à la neige maison	X		X								X			
	Liégeois au chocolat			X								X			
VENDREDI	Salade composée									X			X		
	Choux fleurs vinaigrette									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Longe de porc rôtie	X													
	Œufs cocotte			X								X			
	Pâtes bio & épinards	X		X								X			
	Yaourt aux fruits											X			
	Bleu du Vercors											X			
	Coupelle de fruits secs														
	Salade de fruits Acapulco (exotique)														

Le Principal

La gestionnaire

Le chef de cuisine









MENU

SEMAINE 12 - 2024

Du 18 au 22 mars 2024

Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
<p>Duo de carottes Salade de mâches au croutons</p> <p>Salade verte</p> <p>Raviolis  sauce tomate</p>  <p>Cœur de Savoie  Yaourt nature</p> <p>Salade d'ananas passion Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Céleris rémoulade Salade de haricots verts Salade verte</p> <p>Ailerons de poulet tex mex Filet de lieu meunière</p>  <p>Riz & fondue de poireaux</p> <p>Brie Yaourt de Savoie </p> <p>Pomme pralinée au four Assiette de fruits secs</p>	<p>Salade de pomme de terre fromage blanc ciboulette Tartine de houmous Salade verte</p> <p>Lasagne viande de bœuf  Lasagne saumon </p>  <p>Sixte de Savoie  Fromage blanc coulis de fruits</p> <p>Compote liégeoise maison Pot de crème au chocolat</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Wraps au jambon Salade verte</p> <p>Sauté de bœuf  Filet de poisson au four</p>  <p>Purée maison & haricots verts</p> <p>Cantal Yaourt soja</p> <p>Salade de kiwis 1/2 pamplemousse</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 HASBROUCQ

La Gestionnaire
S. BATH



Le Principal
E. ANSART

GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 12

Du 18 au 22 mars 2024

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Duo de carottes									X			X		
	Salade de mâches au croustons	X								X			X		
	Salade verte									X			X		
	Raviolis bio sauce tomate	X		X									X		
	Cœur de Savoie											X			
	Yaourt nature											X			
	Salade d'ananas passion														
	Corbeille de fruits de saison														
MARDI	Céleris rémoulade			X						X			X		
	Salade de haricots verts									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Ailerons de poulet tex mex												X		
	Filet de lieu meunière	X			X										
	Riz & fondue de poireaux											X			
	Brie											X			
	Yaourt de Savoie											X			
	Pomme pralinée au four			X				X				X			
Assiette de fruits secs (DATTES, FIGUES, PRUNEAUX)															
JEUDI	Salade pomme de terre fromage blanc ciboulette											X			
	Tartine de houmous	X										X			
	Salade verte									X			X		
	Lasagne maison viande de bœuf	X													
	Lasagne maison saumon	X			X										
	Sixte de Savoie											X			
	Fromage blanc coulis de fruits											X			
	Compote liégeois maison											X			
Pot de crème au chocolat			X								X				
VENDREDI	Feuilleté au fromage	X		X								X			
	Wraps au jambon	X		X											
	Salade verte									X			X		
	Sauté de bœuf local	X													
	Filet de poisson au four				X							X			
	Purée maison & haricots verts											X			
	Cantal											X			
	Yaourt soja						X					X			

Le Principal



La gestionnaire








Le chef de cuisine



MIENU

SEMAINE 13 – 2024

Du 25 au 29 mars 2024

Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
<p>Salade de lentilles Taboulé Libanais Salade verte</p> <p>Quiche oignon pomme de terre Reblochon </p>  <p>Salade mêlée</p> <p>Camembert Yaourt de Savoie </p> <p>Salade de fruits exotique Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Terrine de campagne Tartinade de thon</p> <p>Salade verte</p> <p>Roti de porc au jus Filet de dorade thym citron</p> <p>Tomate au four & riz</p> <p>Tome de Savoie </p>  <p>Yaourt nature</p> <p>Crème brûlée Crème pralinée</p>	<p>Coleslaw Salade mêlée Salade verte</p> <p>Blanquette de volaille Blanquette de poisson</p> <p>Spaghettis & brocolis</p> <p>Morbier Fromage frais au fruits</p> <p>Tarte aux pommes</p>  <p>Liégeois au fruits</p>	<p>Salade de carotte pamplemousse Salade de tomates Salade verte</p> <p>Filet de lieu meunière citron Pomme vapeur & épinards</p>  <p>Kiri</p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits</p> <p>Compote de pomme maison Corbeille de fruits de saison</p>

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

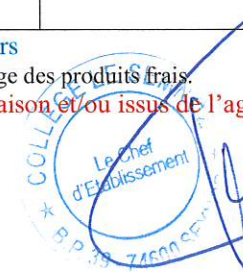
Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivée des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison ». 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. HASBROUCQ

La Gestionnaire
S. BATH

Le Principal
E. ANSART



GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 13

du 25 mars au 29 mars 2024

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade de lentilles									X			X		
	Taboulé Libanais	X													
	Salade verte									X			X		
	Quiche oignon pomme de terre reblochon	X										X			
	Salade mêlée									X			X		
	Camembert											X			
	Yaourt de Savoie											X			
	Salade de fruits exotique														
	Corbeille de fruits de saison														
MARDI	Terrine de campagne												X		
	Tartinade de thon	X			X					X					
	Salade verte									X			X		
	Roti de porc au jus														
	Filet de dorade thym citron				X										
	Tomate au four & riz	X													
	Tome de Savoie											X			
	Yaourt nature											X			
	Crème brûlée			X								X			
Crème pralinée			X				X				X				
JEUDI	Coleslaw			X						X			X		
	Salade mêlée									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Banquette de volaille	X													
	Blanquette de poisson	X			X										
	Spaghettis & brocolis	X										X			
	Morbier											X			
	Fromage frais au fruits											X			
	Tarte aux pommes	X													
Liégeois au fruits											X				
VENDREDI	Salade de carotte pamplemousse														
	Salade de tomates									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Filet de lieu meunière citron	X			X										
	Pomme vapeur & épinards	X										X			
	Kiri											X			
	Fromage blanc et coulis de fruits											X			
	Compote de pomme maison														
	Corbeille de fruits de saison														

Le Principal



La gestionnaire



Le chef de cuisine



GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 14

Du 01 au 05 avril 2024

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	FÉRIÉ														
MARDI	Salade d'ebly au jambon	+		+						x			x		
	Salade d'ebly au thon	+		+						x			x		
	Salade verte									x					
	Poulet rôti														
	Fish and chips														
	Frites et haricots verts											x			
	Saint Marcelin											+			
	Fromage blanc coulis de mangue											x			
	Salade de pamplemousse orange														
	Corbeille de fruits de saison														
JEUDI	Salade de tomate									x					x
	Asperges mayonnaise			+						x					
	Salade verte									x					x
	Sauté de porc au caramel	x													
	Poisson au four				x										
	Vermicelle de riz et julienne de légumes														
	Brie												x		
	Petit suisse												x		
	Mi- cuit au chocolat			x									x		
	Gâteaux de riz												x		
VENDREDI	Salade de betteraves									x					x
	Salade de choux pommes noix			x				x		x					x
	Salade verte									x					x
	Jam balaya CHORIZO - CREVETTE		+												x
	Jam balaya crevette		+												
	Cœur de Savoie												x		
	Yaourt nature												x		
	Pêche au sirop														
	Ananas frais sirop														

Le Principal

LE SEMAINE 14
Le Chef
d'établissement

La gestionnaire






Le chef de cuisine



MENU

SEMAINE 14 - 2024

Du 1 avril au 5 avril 2023

 Lundi 1 avril	Mardi 2 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">FERIE</p>	<p>Salade d'ebly au jambon Salade d'ebly au thon Salade verte</p> <p>Poulet rôti Fish and chips</p> <p>Frites et haricots verts</p>  <p>Saint Marcellin Fromage blanc coulis de mangue</p> <p>Salade de pamplemousse orange Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Salade de tomate Asperges mayonnaise Salade verte</p> <p>Sauté de porc au caramel Poisson au four</p> <p>Vermicelle de riz et julienne de légumes</p> <p>Brie Petit suisse</p> <p>Mi- cuit au chocolat</p>  <p>Gâteaux de riz</p>	<p>Salade de betteraves Salade de choux pommes noix Salade verte</p> <p>Jambalaya Jambalaya crevette</p>  <p>Cœur de Savoie  Yaourt nature</p> <p>Pêche au sirop Ananas frais sirop</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

Le Chef d'Établissement

Le Principal
E. ANSART

