



MENU

SEMAINE 38- 2024

Du 16 au 20 septembre 2024

Lundi 16 sept	Mardi 17 sept	Jeudi 19 sept	Vendredi 20 sept
<p>Coleslow Salade de lentilles Salade verte</p> <p>Cappelletis au basilic sauce tomates</p>  <p>Camembert Yaourt nature</p> <p>Salade de fruits frais Fruits de saison</p>	<p>Céleris rémoulade Tartinade de houmous </p>  <p>Salade verte</p> <p>Longe de porc de montagne rôti  Filet de Dorade provençale</p> <p>Riz & épinards</p> <p>Edam Yaourt de Savoie </p> <p>Pêche au sirop Compote de pomme </p>	<p>Salade de haricots verts Salade de tomates Salade verte</p> <p>Lasagnes </p>  <p>Lasagnes au saumon </p> <p>Le cœur de Savoie  Petit suisse</p> <p>Tarte au citron  Crème pralinée</p>	<p>Salade de riz surimi tomates olives</p>  <p>Wrap aux légumes Salade verte</p> <p>Steak haché sauce tartare Galette de seitan sauce tartare</p> <p>Purée  & Brocolis</p> <p>Saint Paulin Fromage blanc</p> <p>Salade exotique 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

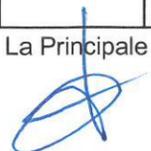
GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 38

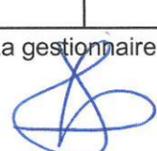
du 16 au 20 septembre 2024

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Coleslaw									X			X		
<i>Végétarien</i>	Salade de lentilles									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Cappelletis au basilic sauce tomates	X										X	X		
	Camembert											X	X		
	Yaourt nature											X			
	Salade de fruits frais														
	Fruits de saison														
MARDI	Céleris rémoulade								X	X			X		
	Tartinade de houmous Maison	X		X						X		X	X		
	Salade verte									X			X		
	Longe de porc de montagne rôtie Local	X													
	Filet de Dorade provençale	X			X										
	Riz & épinards	X										X			
	Edam											X	X		
	Yaourt de Savoie local											X			
	Pêche au sirop														
	Compote de pomme bio														
JEUDI	Salade de haricots verts									X			X		
	Salade de tomates									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Lasagnes maison	X										X	X		
	Lasagnes au saumon maison	X			X							X	X		
	Le cœur de Savoie local											X	X		
	Petit suisse											X	X		
	Tarte au citron maison	X		X								X			
	Crème pralinée			X								X			
VENDREDI	Salade de riz surimi tomates olives		X							X			X		
	Wrap aux légumes	X		X						X			X		
	Salade verte									X			X		
	Steak haché sauce tartare			X						X			X		
	Galette de seitan sauce tartare	X					X						X		
	Purée (Maison) & Brocolis											X	X		
	Saint Paulin											X	X		
	Fromage blanc											X	X		
	Salade exotique														
	Banane														

La Principale



La gestionnaire



Le chef de cuisine

