



MIENU

SEMAINE 42 - 2023

Du 16 au 20 octobre 2023

 <p>Lundi 16 oct</p>	<p>Mardi 17 oct</p>	<p>Jeudi 19 oct</p>	<p>Vendredi 20 oct</p>
<p><i>Salade de tomates féta</i></p>  <p><i>Friand au fromage</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Boulettes végétales sauce au curry</i> <i>Carottes beurre & miel</i> <i>Riz basmati</i></p> <p><i>Mimolette</i> <i>Sojasun au fruits</i></p> <p><i>Mi- cuit crème anglaise</i> <i>Pomme de saison</i></p>	<p><i>Petite assiette de charcuteries variées</i></p> <p><i>Terrine de poisson</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Escalope panée</i> <i>Filet de poisson frais panée</i> <i>Pates à la sauce tomate & gratin de choux fleur</i></p> <p><i>Comté</i> <i>Yaourt de Savoie local</i> </p> <p><i>Pot de crème chocolat</i> </p>  <p><i>Compote de fruits</i></p>	<p><i>Camembert frit et salades mêlées</i> <i>Tartinade de houmous</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Ribs de porc tex mex</i> <i>Pavé au fromage</i> <i>Rösti & brocolis</i></p> <p><i>Morbier</i> <i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Tarte aux pommes maison</i> </p>  <p><i>Banane</i></p>	<p><i>Guacamole chips de maïs</i> <i>Salade de pommes de terre</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Steak haché sauce poivre</i></p>  <p><i>Poisson à la Bordelaise</i></p> <p><i>Purée de Pommes de terre</i></p> <p><i>Tome de Savoie local</i> </p> <p><i>Fromage blanc crème de marrons</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i> <i>Ananas rôtis</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 HASBROUCO

La Gestionnaire
S. BATH

Le Principal
E. ANSAR

GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 42

Du 16 au 20 octobre 2023

	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 tomates féta									X		X	X		
	Friand au fromage	X										X			
	Salade verte									X					
	Boulettes végétales sauce au curry	X		X								X			
	Carottes beurre & miel											X			
	Riz basmati														
	Mimolette														
	Sojasun au fruits												X		
	Mi- cuit crème anglaise	X		X								X			
	Pomme de saison														
MARDI	Petite assiette de charcuteries variées														
	Terrine de poisson	X		X								X	X		
	Salade verte									X					
	Escalope panée	X		X											
	Filet de poisson frais panée	X		X	X										
	Pates à la sauce tomate & gratin de chou fleur	X										X			
	Comté											X			
	Yaourt de Savoie local											X			
	Pot de crème chocolat			X								X			
Compote de fruits															
JEUDI	Camembert frit et salades mêlées	X										X			
	Tartinade de houmous	X		X						X					
	Salade verte									X					
	Ribs de porc tex mex	X											X		
	Pavé au fromage	X										X			
	Rösti & brocolis	X													
	Morbier											X			
	Yaourt à boire											X			
	Tarte aux pommes maison	X													
	Banane														
VENDREDI	Guacamole chips de maïs	X											X		
	Salade de pommes de terre			X								X			
	Salade verte									X					
	Steak haché sauce poivre	X											X		
	Poisson à la Bordelaise	X			X					X					
	Purée de pommes de terre											X			
	Tome de Savoie local											X			
	Fromage blanc crème de marrons											X			
	Liégeois vanille											X			
Ananas rôtis											X				

Le Principal

La gestionnaire

Le chef de cuisine