



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Quiche au fromage Maison	Céleri frais bio rémoulade	Guacamole et chips tortillas	Velouté de potiron et ses croutons	Betteraves Bio ciboulette
PLAT PROTIDIQUE	Pilons de poulet tex mex	Sauté de bœuf	Chipolatas grillées	Comullables à la	
ACCOMPAGNEMENT	Potatoes Haricots verts Bio à la tomate	Petits pois carottes Bio fraîches	Gratin d'épinards	Coquillettes à la Carbonara	Quenelles gratinées et riz
LAITAGE	Fromage à la coupe AOP	Yaourt nature de la ferme	Petits suisse aux fruits	Fromage à la coupe	Yaourt aux fruits de la ferme
DESSERT	Clémentine	Gâteau au chocolat Maison de la Cheffe Valérie	Semoule au lait à la vanille et sa cigarettee russe	Fruit bio de saison	Compote Maison
W Végétarien	Les produits biologiques	recette du chef	Les produits locaux	Es produits frais	FERMES S'CRUR

Les fruits, légumes et produits laitiers sont servis nature sauf annotation contraire.

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »





MIDI	LUNDI	MARDI	Mercredi repas des élus quand ils étaient netits	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées aux herbes	Nouvel an Chinois	Œuf mayo ciboulette	Menu végétarien Tarte fine aux légumes	Verrine betteraves feta
PLAT PROTIDIQUE	- Croziflette salade verte	Nems — Nouilles	Roti de porc	Gnocchi tomates confites basilic chèvre	Poisson meunière et sauce citron
ACCOMPAGNEMENT	(a)	sautées au bœuf et aux légumes	Frites croustillantes		Blé aux petits legumes
LAITAGE	Yaourt	- Glace	Kiri Plateau de fromages	Yaourt nature de la ferme	Camembert AOP
DESSERT	Verrine banane chocolat	Miam!	Ananas frais bateau	Compote de pommes Maison à la canelle	Mini crêpe party Chandeleur
Végétarien	produits biologiqu	La recette du chef	Les produits locaux	Les produits frais	

Les fruits, légumes et produits laitiers sont servis nature sauf annotation contraire.

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Menu végétarien Velouté de butternut et croûtons	Coleslaw frais bio	Mini Pizza Party	Pâté de campagne	Salade Lyonnaise
PLAT PROTIDIQUE	Omelette au fromage	Escalope de volaille aux champignons	Jambon ou	Filet de lieu frais sauce crème	Tortelini de bœuf
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Semoule Haricots verts Bio	Thon ou Fromage	Carottes Bio aux champignons	sauce tomate
LAITAGE	Yaourt nature de la ferme	Fromage frais aux herbes	Salade verte — Fromages	Babybel et plateau de fromages	Comté AOP
DESSERT	Compote Pommes Poires	Banane	 Ile flottante	Riz au lait coulis de fruits ou nature	Mousse au chocolat Maison
Végétarien	produits biologique	La recette du chef	Les produits locaux	Les produits frais	



Semaine du 10 au 14 février 2025, le Chef vous propose



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREE	Salade de pommes de terre ail et fines herbes	Menu végétarien Saucisson sec	Sardine à la tomate	Soupe bien chaude et croutons	Carottes râpées vinaigrette citron
PLAT PROTIDIQUE	Boulette de bœuf	Lasagnes saumon et épinards	Roti de dinde	· Tartiflette Savoyarde	Sauté de poulet au curry
ACCOMPAGNEMENT	– / Beignet de légumes		Flageolets / Haricots verts Bio	Tartifiette Savoyarde	Penne
LAITAGE	St Morêt	Petit suisse nature	Fromage à la coupe AOP	Lait chocolat chaud et	Assortiment de fromages ou laitages
DESSERT	Liégeois Café ou compote	Mandarine	Tarte noix de coco	Gâteau de Savoie	Fruits Bio
Végétarien	produits biologique	La recette du chef	Les produits locaux	Les produits frais	FERMES MCGUR

Nous te souhaitons un bon appétit!

Les fruits, légumes et produits laitiers sont servis nature sauf annotation contraire.

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves rouges vinaigrette	Menu végétarien Salade verte	Salade d'haricots verts aux tomates confites	Salade de pâte composée	Rillette de thon et son croûtons
PLAT PROTIDIQUE	Poulet rôti	Mac and cheese	Croque Monsieur	Blanquette de dinde aux champignons	Calamars à la romaine
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de chou fleurs Bio	de la Cheffe Valérie		carottes Bio	Riz
LAITAGE	Fromages AOP	Yaourt de la ferme	Vache qui rit / plateau de fromages	Edam	Petits suisse fruités
DESSERT	Clémentine	Crumble banane chocolat Miam !	Panna cotta coulis de fruits	Fruit de saison	Mousse au chocolat
Végétarien	produits biologique	La recette du chef	Les produits locaux	Les produits frais	

Les fruits, légumes et produits lait Les fruits, légumes et produits lait Les fruits nature sauf annotation contraire.

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »