










# Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2019

Ecole St Lucie



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <b>Menu de la rentrée</b>				
Tomate <b>Bio de Région</b> vinaigrette balsamique 	Salade de betteraves <b>Bio de Région</b> 		Melon	Œuf dur sauce cocktail
Poisson pané	Quenelle sauce financière 		Tajine d'agneau <b>S/viande:</b> Boulettes de soja sauce tomate	Pavé de colin sauce crème
Pommes noisette	Purée de courgettes <b>Bio</b> et pommes de terre 		Légumes couscous	Ratatouille et blé
Fraidou	Abondance 		Fourme d'Ambert	Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat	Fruit de saison		Cake (farine et fromage blanc <b>Bio de Région</b> pêche menthe  	Fruit <b>Bio de Région</b> 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef












**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2019

Ecole St Lucie



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine de légumes</p> <p> Emincé de dinde sauce tex mex <b>S/viande:</b> Omelette sauce tex mex</p> <p>Penne <b>Bio d'Alpina Savoie</b> </p> <p>Brie</p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b> </p>	<p>Salade verte <b>de Région</b> </p> <p>Filet de lieu au citron</p> <p>Poireaux béchamel</p> <p>Emmental</p> <p>Riz au lait</p>		<p>Taboulé <b>Bio d'Alpina Savoie</b> </p> <p>  Estouffade de bœuf <b>de Région</b> à la moutarde <b>S/viande:</b> Filet de colin sauce tomate</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate <b>de Région</b> et vinaigrette miel moutarde à l'ancienne </p> <p>Lentilles à la provençale et céréales </p> <p>Yaourt nature <b>Bio de la ferme du Crêt Joli</b> </p> <p>Ananas au sirop</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef











**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

Ecole St Lucie



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri à l'indienne	Pastèque		 Coleslaw <b>Bio de Région</b>	Pizza au fromage
Omelette basquaise 	Marmite de poisson sauce persane		Jambon blanc <b>S/viande</b> : Croisillon à l'emmental	Filet de Hoki citron
Semoule <b>Bio d'Alpina</b> <b>Savoie</b> 	Carottes persillées		Purée d'épinards	Gratin de courgettes
Gouda	Petit moulé		Fromage blanc <b>Bio</b> au sucre équitable  	Tomme de Yenne 
Compote de poire	Chou vanille		Tarte à la crème de marron et sésame 	Fruit <b>Bio de Région</b> 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE




# Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2019

Ecole St Lucie



Découvrir pour mieux grandir

## Manger Bio et Local, c'est l'idéal

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées <b>de Région</b> au citron 	Salade de crozet <b>Bio d'Alpina Savoie</b> 		Méli-mélo de salades	Salade de tomate
Nuggets de blé 	Filet de colin sauce tomate		Roti de porc <b>de Région</b> à la moutarde  <b>S/viande:</b> Œufs durs sauce tomate	Accras de morue sauce tartare
Blettes à la provençale	Jardinière de légumes		Polenta <b>Bio</b> de la <b>Région du Piémont</b> 	Pommes de terre vapeur
Yaourt nature <b>Bio de la ferme du Crêt Joli</b> 	Fromage frais sucré		Tomme Blanche	Petit Cotentin
Crème à la vanille	Fruit <b>Bio de Région</b> 		Cake aux pommes 	Compote pommes fraises <b>Bio (74)</b> 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef











**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2019

Ecole St Lucie



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé <b>Bio d'Alpina Savoie</b> </p> <p>Cordon bleu <b>S/viande:</b> Pané fromager</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Cœur de palmiers et tomate</p> <p>Penne <b>Bio d'Alpina Savoie</b> aux légumes du sud  </p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Céleri rémoulade</p> <p>Jambon de dinde <b>S/viande:</b> Poisson froid mayonnaise</p> <p>Haricots beurres</p> <p>Beaufort </p> <p>Cake <b>Bio de Région</b> au chocolat  </p>	<p>Potage de légumes variés</p> <p>Filet de merlu sauce vierge</p> <p>Riz créole <b>Bio sauce tomate</b> </p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2019

Ecole St Lucie



Découvrir pour mieux grandir



Lundi



Italie

Salade de tomate et artichaut

Emincé de dinde sauce arrabiata  
**S/viande:** Filet de colin sauce arrabiata

Torti **Bio d'Alpina** Savoie



Mozzarella râpée

Fromage blanc façon straciatella



Mardi



USA

Chiffonnade de salade, oignon frits

Fishburger (poisson pané sauce tartare)



Pommes rissolées au paprika

Cheddar

Smoothie pomme ananas et sirop d'érable



Mercredi

Jeudi



Suède

Rillettes de hareng et poisson blanc, pain polaire



Boulettes de légumes secs **Bio des Alpes** sauce miel cannelle



Purée de légumes

Yaourt nature **Bio de la ferme du Crêt Joli**



Fruit de saison

Vendredi



Croatie

Concombre Vinaigrette à l'huile d'olive

Bœuf de **Région** façon pasticada  
**S/viande:** Pané fromager



Duo de haricots

Bûche mi-chèvre



Gâteau **Bio de Région** (farine, miel et lait) façon pain d'épices



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef














sodexo  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2019

Ecole St Lucie



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw	Betteraves <b>Bio de Région</b> vinaigrette 		Salade iceberg vinaigrette aigre douce	Salade de riz niçois
Navarin d'agneau <b>S/viande</b> : Boulettes de soja sauce tomate	Parmentier de poisson blanc et saumon au brocolis 		Croziflette <b>Bio d'Alpina Savoie</b> aux légumes   	Pavé de colin bouillabaisse 
Pommes vapeur	Tomme <b>de Yenne</b>		Cantal 	Haricots verts <b>Bio</b> 
Cantadou	Fruit <b>Bio de Région</b> 		Purée pomme <b>de Région</b> et potiron  	Yaourt nature
Liégeois au chocolat				Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE