

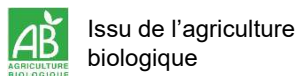
Menus de la Semaine du 08 au 12 Novembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de cœur de blé	Chou bicolore 			La lentille
Pané fromager 	Dés de poisson sauce basilic			Macédoine mayonnaise
Carottes retour des indes	Semoule			Steak haché de bœuf sauce brune S/V: nuggets de blé
Bûche de mélange	Camembert		FERIE	Gratin de lentilles, patate douce oignons emmental
Fruit 	Compote de pomme			Croc'lait
				 Cake au curcuma

LES NOUVELLES RECETTES








Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 Novembre 2021



Découvrir pour mieux grandir


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Fête foraine	
Pizza	Betteraves vinaigrette		 Carottes râpées et crumble salé	Œuf dur <i>Mayonnaise</i>
Omelette au fromage	Filet de merlu sauce curry		Hot dog volaille S/V: beignet stick mozzarella	Echine ½ sel S/V: crêpe au fromage
 Panais et carottes	Macaroni		Pommes de terre wedge	Cœur de blé
Fromage blanc	Petit filou		Six de Savoie	Gouda
Fruit 	Fruit 		Milkshake vanille	Fruit 



SICABA


MAISON CARREL


ALPINA SAVOIE


 Issu de l'agriculture biologique

SAVOIES PRIMEURS


 Plat végétarien

LA BIO D'ICI


 Plat du chef

LABEL ROUGE


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 22 au 26 Novembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots beurre vinaigrette	Saucisson sec et cornichons S/V: surimi		 Salade de maïs	Crêpe au fromage
Haché de veau S/V: quenelle sauce mornay	Colin d'Alaska pané		Escalope de dinde sauce barbecue S/V: boulette de soja sauce tomate	Clafoutis patate douce, pommes de terre et mozzarella
Riz	Penne		Purée de patate douce	  Mimolette
Croc'lait	Coulommiers		Edam	
Pêche au sirop	Fruit 		Gâteau au potimarron	Fruit 



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef










Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

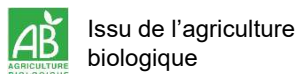


Menus de la Semaine du 29 Novembre au 03 Décembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Chou rouge vinaigrette	Edamamé Salade d'édamamé (fèves), semoule, carottes, vinaigrette d'abricot		Salade verte  <i>Vinaigrette au cumin</i>	Potage poireaux 
Boulette de bœuf sauce catalane	Chipolatas S/V: pané fromager		Filet de merlu sauce citron	Pommes de terre au fromage à tartiflette
Boulgour	Petits pois		Epinards béchamel	
Montcadi croute noire	Fromage blanc		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
Crème dessert saveur chocolat	Fruit		Cake aux épices 	Fruit 



Issu de l'agriculture biologique

SAVOIES PRIMEURS



Plat végétarien

LA BIO D'ICI



Plat du chef

LABEL ROUGE










Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 06 au 10 décembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le brocolis	
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette 		Croissillon au fromage	Céleri rémoulade 
Hachis parmentier S/V: quenelle sauce mornay Riz	Boulette de mouton S/V: boulette de soja		Omelette au fromage 	Haché de veau sauce tomate S/V: galette mexicaine
Fromage blanc aromatisé	Semoule		Purée de brocolis et vache qui rit	Lentilles
Fruit 	Coulommiers		Yaourt aromatisé	Petit cotentin
	Lacté saveur vanille nappé caramel		Fruit 	Compote de pomme 



SICABA 

MAISON CARREL 


ALPINA SAVOIE 

SAVOIES PRIMEURS 

LA BIO D'ICI 

LABEL ROUGE 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Issu de l'agriculture biologique

 Plat végétarien

 Plat du chef




SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 13 au 17 décembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de petit pois	Salade de pomme de terre		REPAS DE NOEL	
Nuggets de blé	Echine de porc S/V: omelette sauce tomate		Rillettes de saumon et pain polaire	Saucisson à l'ail S/V: œuf dur mayonnaise
Coquillettes	Navet et carotte		Sauté de pintade sauce aux marrons S/V: filet de pli sauce butternut champignons	Emincé de thon sauce armoricaine
Camembert	Yaourt nature		Mini gaufre salées	Semoule
Pêche au sirop	Fruit		P'tit louis	Montcadi croûte noire
			Montagne au chocolat	Fruit



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

