



Menus Elémentaire

Semaine du 30 Septembre

au 04 Octobre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DURABLE	VENDREDI
 Salade du chef   Radis beurre	Quiche lorraine	Crème de lentilles 	 Carottes râpées   Céleri rémoulade
Chipolatas aux herbes 	Rôti de dinde au jus 	 Tortis aux légumes croquants (carottes, courgettes, oignons) 	Calamars à la romaine, citron
Pommes sautées	Purée d'haricots verts 	Emmental râpé	Ratatouille
Rondelé nature Brebis crème	Emmental  Mimolette	Fromage blanc 	St Paulin Edam
Compote pomme/cassis Abricot au sirop	Pomme   Orange	Raisin	Cake au chocolat 
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pain  est servi à tous les repas	Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables  Origine France 



Menus Elémentaire

Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade grecque (tomate, concombre, oignon, féta) Pomelos	Betteraves, maïs, salade verte Macédoine de légumes mayonnaise	Tomate mozzarella Salade Océane	Cake au jambon de poulet
Escalope de volaille sauce suprême	Porc au caramel	Hachis parmentier de bœuf	Filet de poisson meunière, citron
Brocolis vapeur	Riz taï		Epinards branche béchamel
Yaourt arôme Fromage blanc aromatisé	P'tit Louis Six de Savoie	Tome des Alpes Gouda	Brie Coulommiers
Donuts	Ananas frais Kiwi	Liégeois au chocolat	Raisin Pomme

Viande Bovine Française
Fabrication maison

Label Rouge
Produit local

Agriculture Biologique
Du pain est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables
Origine France



Menus Elémentaire

Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

ESCALE AUTOMNALE



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Toast de chèvre  </p> 	<p>Concombre à la menthe </p> <p>Salade verte, tomate, maïs </p>  	<p>Velouté de potiron </p> 	<p>Salade club   </p> <p>Salade chou chou</p>
 <p>Escalope viennoise, citron</p>	 <p>Filet de poisson à l'indonésienne</p>	 <p>Bœuf bourguignon aux saveurs d'Automne </p>	 <p>Omelette nature </p>
<p>Gratin de chou fleur & pommes de terre </p>	<p>Purée de patate douce </p>	<p>Coquillettes, emmental râpé</p>	<p>Poêlée de légumes Automnale </p>
<p>Mimolette</p> <p>Edam</p>	<p>Camembert </p> <p>Tome blanche</p>	<p>St Morêt</p> <p>Rondelé nature</p>	<p>Yaourt nature </p> <p>Fromage blanc</p>
<p>Orange</p> <p>Kiwi</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pomme  </p> <p>Ananas frais</p>	 <p>Cake aux poires </p>

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 

Du pair  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables 

Origine France 



Menus Élémentaire

Semaine du 21 au 22 Octobre 2024



LUNDI	MARDI REPAS USA	JEUDI	VENDREDI
Grillé au fromage 	Salade César   		
Filet mignon de porc au jus	Hamburger de bœuf  	VACANCES DE LA TOUSSAINT	VACANCES DE LA TOUSSAINT
Haricots verts extra fins	Potatoes		
Six de Savoie Croc'lait	Assortiment de fromages & laitages  		
Banane	Flan vanille nappé caramel		

Viande Bovine Française 
Fabrication maison 

Label Rouge 
Produit local 

Agriculture Biologique 
Du pair  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche
ou d'élevage responsables 
Origine France 