




























Menus Élémentaire

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 Élémentaire

Semaine du 07 au 11 Octobre 2024


LUNDI

Salade grecque 
(tomate, concombre, oignon, féta)

Pomelos



Escalope de volaille sauce suprême 

Brocolis vapeur




Yaourt arôme 
Fromage blanc aromatisé

Donuts

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

MARDI

 Betteraves, maïs, salade verte  
Macédoine de légumes mayonnaise

Porc au caramel 

Riz taï



P'tit Louis
Six de Savoie

Ananas frais
Kiwi


Label Rouge 

Produit local 


JEUDI


Tomate mozzarella 
Salade Océane 

Hachis parmentier de bœuf  



Tome des Alpes
Gouda 

Liégeois au chocolat



Agriculture Biologique 

Du pain  est servi à tous les repas


VENDREDI


 Cake au jambon de poulet 

Filet de poisson meunière, citron

 Epinards branche béchamel 

Brie
Coulommiers

Raisin
Pomme  

Poissons issus de pêche
ou d'élevage responsables 

Origine France 






























Menus Elémentaire

Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

ESCALE AUTOMNALE



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<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 