



Menus du 04 au 29 septembre 2017

Bon Appétit!

| | 04 au 08 SEPTEMBRE | 11 AU 15 SEPTEMBRE | 18 AU 22 SEPTEMBRE | 25 AU 29 SEPTEMBRE |
|-----------------|--|--|---|---|
| LUNDI | Pâté de campagne Paupiette de veau Carottes persillées Bûchette de chèvre Fruit | Poireaux vinaigrette Bourguignon Semoule au beurre Brebis crème portion Fruit de saison | Sardines au beurre Râble de lapin chasseur Coquillettes Yaourt nature Fruit de saison | Betteraves Escalope de dinde viennoise Epinards béchamel Carré frais Fruit de saison |
| MARDI | Salade de tomates Rôti de porc au jus Petit pois Bleu rectangle Compote / biscuits | Carottes râpées Rôti de dinde Haricots verts Fromage blanc Fruit | Concombre à la crème Rôti de veau Carottes au jus St Nectaire Flamby | MENU BIO Haricots verts en salade Omelette Coquillettes Tomette de YENNE Yaourt |
| MERCREDI | Pamplemousse Hachis Parmentier Yaourt Fruit | Macédoine de légumes Tortis à la carbonara Carré frais Yaourt aux fruits | Carottes râpées Emincé de dinde Epinards à la crème Babybel Fruit de saison | Fond artichaut vinaigrette Lasagnes bolognaise Boursin Mousse au chocolat |
| JEUDI | Taboulé Poulet rôti fermier Poêlée méridionale Camembert IGP YENNE Fruit de saison | Salade verte Tomate farcie Riz Emmental Yaourt Barbe à papa | REPAS SAVOYARD | Salade verte/œuf/croutons Sauté de bœuf Côtes de blettes persillées Camembert Crème dessert caramel |
| VENDREDI | Melon Pavé de poisson provençale Epinards à la crème Tartare Tarte chocolat | Betteraves en salade Saumonette sauce citron Gratin de choux fleur Tomme de Savoie IGP YENNE Fruit de saison | Asperges mimosa Palette à la diable Courgettes à la provençale Rondelé Tarte abricot | Radis beurre Blanquette de poisson blanc Riz de Camargue Reblochon Fruit de saison |

Produits locaux

Produits de saison



produits BIO











viande bovine française

Légumes de saison




Menus du 26 09 au 20 octobre 2017


Bon Appétit!

| | 02 AU 06 OCTOBRE | 09 AU 13 OCTOBRE | 16 AU 20 OCTOBRE |
|------------------|---|--|--|
| LUNDI | Riz au thon Longe de porc Choux de Bruxelles St Moret Flamby | Pâté croûte/cornichons Sauté de canard Carottes / navets au jus Tomme de Savoie Fruit de saison | <p>SEMAINE DU GOUT</p> <p>animation autour des produits de nos régions</p>  |
| MARDI | Carottes râpées Filet de saumon Pommes vapeur Yaourt nature  Compote  | Céleris rémoulade Spaghettis à la bolognaise Bûchette de chèvre Mousse au chocolat | |
| MERCREDI |  Tomate/œuf/palmier/soja Emincé de bœuf Stroganoff Pommes de terre en cubes Boursin Crème caramel |  Concombre à la crème Steak haché Pipérade / semoule Cantafrais Choux vanille | |
| JEUDI | Salade verte Cervelas Obernois Pâtes + gruyère Cailladou YENNE Fruit de saison  | MENU BIO  Choux fleur vapeur Poulet rôti Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison | |
| VENDREDI | Macédoine de légumes Sauté de veau  Haricots beurre Camembert Fruit de saison | Radis beurre Dos de colin dieppoise Riz de Camargue Bleu d'Auvergne Pomme cuite | |

Produits locaux

Produits de saison

 produits BIO

 viande bovine française

Légumes de saison