

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | Menu végété | Repas Savoyard |
|-------------------------|---|--|--|--|---|
| | | | JEUDI | VENDREDI | |
| Entrée | Carottes râpées vinaigrette au fromage blanc curry | Betterave BIO vinaigrette | Perle de pâtes vinaigrette au ketchup | Chou blanc vinaigrette | Salade mélangée vinaigrette |
| Plat | Emincé de dinde sauce provençale | Paupiette de veau sauce aux pruneaux |  Sauté de bœuf sauce échalotes | Nuggets de blé | Croziflette aux lardons de porc |
| Accompagnement | Semoule BIO | Riz BIO pilaf | Jeunes carottes | Epinards à la crème de vache qui rit / pomme de terre vapeur |  |
| Plat sans viande | Filet de lieu sauce provençale | Boulette végétarienne sauce aux pruneaux | Omelette sauce échalotes | | Croziflettes de légumes et fromage |
| Produit laitier | Emmental | Carré de ligueil | Yaourt sucré BIO | Edam BIO | Suisse fruité |
| Dessert | Fruit de saison | Liégeois à la vanille | Compote de pommes fleur d'oranger | Fruit de saison | Gâteaux aux fruits rouges |

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.