



semaine 43	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
ENTREE	coleslaw	croisillon emmental	salade de mâche	pizza	pamplemousse
VIANDE	blanquette de veau	cuisse de pintade	lasagnes	dos de colin sauce ciboulette	diot
ACCOMPAGNEMENT	riz	pôlée asiatique		épinards sautés	polente
FROMAGE	saint-nectaire	pavé d'affinois	comté	yaourt nature 	st paulin
DESSERT	fruit	fruit	fromage blanc crème de marron	fruit	flan


Menu végétarien
 Produits d'origine Maurienne

 Produits d'origine Pays de Savoie

 Produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins, mollusques.