




semaine 43	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
ENTREE	asperges vinaigrette	coleslaw	croisillon emmental	salade de mâche	pizza
VIANDE	navarin d'agneau	blanquette de veau	cuisse de pintade	lasagnes	dos de colin sauce ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	chou-fleur	riz	pôelée asiatique		épinards sautés
FROMAGE	fromage blanc	saint-nectaire	pavé d'affinois	comté	yaourt nature 
DESSERT	tartelette framboise	fruit	fruit	fromage blanc crème de marron	fruit

 **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.