

**MENUS FROIDS**

Semaine 26				JEUDI 01	VENDREDI 02
ENTREE					
VIANDE					
ACCOMPAGNEMENT					
FROMAGE					
DESSERT					
Semaine 27	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
ENTREE			radis beurre	coleslaw	quiche au fromage
VIANDE			jambon blanc	saucisse de volaille	rôti de veau froid
ACCOMPAGNEMENT			taboulé	salade de pâtes	salade de haricots verts
FROMAGE			fromage ou laitage	fromage ou laitage	fromage ou laitage
DESSERT			fruit	compote	crème dessert
Semaine 28	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
ENTREE	terrines de légumes	salade verte	<b>FÉRIÉ</b>	tomates feta	salade de lentilles
VIANDE	pilon de poulet	pizza		œuf dur	godiveau espelette
ACCOMPAGNEMENT	asperge	nems		salade de mâche savoyarde	betteraves vinaigrette
FROMAGE	fromage ou laitage	fromage ou laitage		fromage ou laitage	fromage ou laitage
DESSERT	melon	fruit		beignet aux pommes	yaourt aux fruits 🇫🇷
Semaine 29	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
ENTREE	melon	salade de riz	segments de pamplemousse	salade de tomates mozza	salade d'Ebly
VIANDE	jambon beurre	rôti de bœuf mayonnaise	salade de haricots verts	merguez	rôti de porc froid
ACCOMPAGNEMENT	salade de quinoa	fonds d'artichauts	jambon braisé cuit	terrines de légumes	macédoine de légumes
FROMAGE	fromage ou laitage	fromage ou laitage	fromage	fromage ou laitage	fromage ou laitage
DESSERT	myrtilles au sucre	flamby	gateau de semoule	liégeois aux fruits	ananas au sirop
Semaine 30	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
ENTREE	salade pommes de terre 🇫🇷	fenouil	melon	cœurs de palmier	pizza
VIANDE	œuf dur	saucisse de volaille	jambon blanc cornichons	godiveau	pilon de poulet
ACCOMPAGNEMENT	carottes râpées	salade de haricots blancs	salade niçoise	champignons à la grecque	salade de tomates, maïs
FROMAGE	fromage ou laitage	fromage ou laitage	fromage ou laitage	fromage ou laitage	fromage ou laitage
DESSERT	fruit	mousse citron	éclair	yaourt aux fruits 🇫🇷	fruit

🇫🇷 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.