

**Menus
du lundi 06/02/2023 au dimanche 12/02/2023**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	avocat crevettes	galantine aux olives	céleris remoulade	pamplemousse	pizza	jambon blanc, beurre	betteraves, maïs	salade verte jambon
PLAT	choucroute	cuisse de canard confite	crousti fromage	bœuf bourguignon	godiveau	filet de hocki sauce aïoli	boulettes de bœuf à la tomate	steak hâché omelette
ACCOMPAGNEMENT		pâtes	courgettes	tagliatelles	gratin de choux-fleur	épinards	riz	purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	tomme de chèvre	reblochon	camembert	pavé d'affinois	st paulin	st albray	tomme de savoie	yaourt
DESSERT	cocktail de fruits	tartelette aux myrtilles	fruit	liégeois pomme abricot	fruit	flan vanille	fruit	compote fruit
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	

 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,

Menus
du lundi 13/02/2023 au dimanche 19/02/2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	fonds d'artichauts	pâté de campagne	salade de mâche	macédoine de légumes	pamplemousse	salade d'endives, croutons, bleu	cœurs de palmier	. salade verte . jambon
PLAT	boudin aux pommes	sauté de sanglier	hachis végétarien	rôti de veau	sauté de lapin aux pruneaux	cordons bleus	sauté de porc caramel	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	purée de pommes de terre	gratin de cardons		fenouil à la tomate	 gratin dauphinois	haricots verts	polente	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	beaufort	reblochon	bûchette	comté	tomme blanche	st nectaire	st paulin	. yaourt
DESSERT	pruneaux au sirop	chou à la crème	crème dessert	fruit	fruit	 yaourt aux fruits	poire	. compote . fruit
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	

 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,

Menus
du lundi 20/02/2023 au dimanche 26/02/2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	œuf mayonnaise	poireaux vinaigrette	avocat	saucisson brioché	crêpe	choux chinois	nems aux légumes	. salade verte . jambon
PLAT	endives au jambon	cassoulet	quenelle	bœuf braisé	échine de porc	blanquette de poisson	sauté de poulet coco	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT			riz	courgettes sautées	choux de bruxelles	pâtes	poêlée asiatique sauce soja	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	bleu de Bonneval	reblochon	bûchette	st albray	tomme de savoie	camembert	st nectaire	. yaourt
DESSERT	pomme cuite	île flottante	fruit	fruit	compote	flan	fruit	. compote . fruit
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	

 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,

Menus
du lundi 27/02/2023 au dimanche 05/03/2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	aspic	asperges	salade d'endives	avocat	pâté de campagne	tarte chèvre tomates	salade verte	salade verte jambon
PLAT	tripes	diot au vin blanc	oeuf poché florentine	rôti de veau	escalope de dinde à la crème	dos de cabillaud sauce ciboulette	tartiflette	steak hâché omelette
ACCOMPAGNEMENT	pommes vapeur 	crozets	épinards	purée de patates douces	poêlée campagnarde	jeunes carottes		purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	beaufort	reblochon	st paulin	comté	tomme de chèvre	fromage fondu	tommette blanche	yaourt
DESSERT	fruit	paris brest	pêches au sirop	fruit	far aux bigarreaux	fruit	crème dessert	compote fruit
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	

 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,