






































Menu des Ecoles et du Mercredi



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 02/03 au 06/03/2020	Vacances scolaires				
					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 09/03 au 13/03/2020	Radis beurre  Hachis parmentier végétal Bleu de Gex  Pruneaux	Taboulé aux cinq céréales Filet de saumon  Brocolis aux amandes  Camembert  Pomme de Savoie  	Champignons aux herbes  Boulettes de bœuf Farfalles Emmental râpé  Ananas  	Carottes râpées    Tajine d'agneau aux abricots  Semoule  Reblochon   Pêche au sirop	Pâté de campagne  Escalope de volaille  Duo de choux  Yaourt verveine citron   Poire de Savoie  

Les viandes bovines (bœuf et veau) sont d'origine européenne.

Tous les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes.



: Produit frais



: Produit biologique



: Produit de saison



: Produits locaux