















































Menu des Ecoles et du Mercredi



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

					
Semaine du 02/11 au 06/11/2020	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Mortadelle  Ratatouille Riz Tomme de Savoie   Banane  	Courgettes à la niçoise  Fricassée de poulet  Ebly Fromage blanc   Poire  	Pizza Filet de poisson  Gratin de courge   Prune 	Taboulé de quinoa Omelette  Blettes à la tomate   Yaourt   Raisin 	Chou rouge râpé   Poisson pané Boulghour aux petits légumes Tomme   Abricots au sirop
Semaine du 09/11 au 13/11/2020	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade d'artichauts  Risotto d'orge Fèves pois gourmands Petits suisses  Abricot	Poireaux vinaigrette  Saucisse   Lentilles Yaourt   Ananas 	Fériedé	Salade composée   Quenelle sauce nantua Cœur de blé Pêches au sirop	Salade coleslaw    Lieu à la crème de poivrons  Duo de haricots Cheesecake

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

www.faverges-seythenex.fr