













Menu des Ecoles et du Mercredi



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

					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Semaine du 12/09 au 09/09/2022</i>	Tomate basilic Hachis parmentier Camembert bio Concassé de pêche	Taboulé aux 5 céréales Omelette Epinards Yaourt verveine citron Poire de Savoie	Betteraves Boulettes de bœuf Farfalles Emmental râpé Melon	Carottes râpées Agneau aux abricots Semoule bio Reblochon Pomme cuite au four	Salade de pâtes Filet de poisson Brocolis aux amandes Fromage blanc Pastèque
					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Semaine du 19/09 au 23/09/2022</i>	Macédoine Spaghettis Bolognaise Emmental Banane	Céleri remoulade Brochette de volaille Ratatouille maison Bûchette de chèvre Gâteau au chocolat	Pastèque Poisson aneth Cœur de blé Tomme de Savoie Pruneaux aux épices	Quiche aux fromages Gardiane de bœuf Fenouil Yaourt bio Salade de fruits frais	Salade de haricots verts Haricots rouges Riz Vache qui rit Fraises

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