












# Menu des Ecoles et du Mercredi



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

					
<b>Semaine du 26/09 au 30/09/2022</b>	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de lentilles Coquillettes Céleris persillés Meule de Savoie Kiwis	Mâche aux croutons Paleron de bœuf Carottes raisin Emmental Tarte amandine maison	Salade coleslaw Poisson Louisiane Riz à la tomate Tomme de Savoie Compote pomme/poire	Salade de pommes de terre Rôti de porc Gratin de Brocolis et beaufort Yaourt à boire Nectarine	Carottes râpées Paëlla Compote
<b>Semaine du 03/10 au 07/10/2022</b>					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge aux raisins Chipolata Ratatouille Petit suisse aux fruits Tarte aux fraises maison	Crudités Haché de veau piperade Spaghetti bio Tartare Compote	Cœur d'artichaut Chili con carne Riz bio Yaourt Pêche	Salade de pâtes bio Pois chiche Carottes bio Liégeois chocolat Prune	Taboulé Poisson meunière Carottes vichy Abondance 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

[www.faverges-seythenex.fr](http://www.faverges-seythenex.fr)