













Menu des Ecoles et du Mercredi



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

					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 07/11 au 11/11/2022	Carottes râpées au citron Raviolis Farce aubergine et tomates séchées Yaourt crème de marron	Céleri rémoulade Aiguillette de poulet à la provençale Pommes de terre façon potatoes Raclette de Savoie Compote pommes/banane	Salade de riz colorée Dos d'Eglefin sauce aurore Epinards au lait Tarte aux pommes	Velouté de courgettes de Savoie Torsades au beurre Bolognaise au bœuf Comté Poire conférence	Férialé
					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 14/11 au 18/11/2022	Betteraves en vinaigrette Colin d'Alaska pané et citron Gratin de choux-fleurs au lait Banane	Soupe de butternut et pommes de terre Mini quenelles à la tomate Riz arlequin Fromage râpé Pomme	Cake chèvre et tomates confites Emincé de poulet au curry Polenta à l'abondance Salade mangues et ananas	Salade de carottes vigneronne Saucisson beaujolais Pommes de terre Lyonnaises façon gratin Jus de raisin Marbré potimarron et chocolat	Salade verte, vinaigrette maison Blanquette de veau Blé au beurre Fondue de poireaux, crème et curry Yaourt à la confiture d'abricots

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