



Semaine du 22 au 26 avril 2024

		Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Sans Viande	Entrée	Crêpes aux champignons 5-6-10	Chou rouge vinaigrette 9-14	Oeuf mayonnaise 9-10-14	Salade de mâche 9-14	Salade de riz 9-10-14
	Plat	Chipolata végétale 5	Tajine de légumes aux pois chiches	Crispy de blé 5	Galette végétale 5	Filet de poisson sauce safrané jus=2-5-6-9-10-11-14
		Gratin de blettes 5-6	Semoule 5	Petits pois 6	Pâtes 5-10	Epinards béchamel 5-6
Avec Viande	Entrée	Crêpes aux champignons 5-6-10	Chou rouge vinaigrette 9-14	Oeuf mayonnaise 9-10-14	Salade de mâche 9-14	Salade de riz 9-10-14
	Plat	Sauté de boeuf jus=2-5-6-9-10-14	Tajine de légumes aux pois chiches	Sauté de volaille basquaise jus=2-5-6-9-10-14	Sauté de porc sauce dijonnaise jus=2-5-6-9-10-14	Filet de poisson sauce safrané jus=2-5-6-9-10-11-14
		Gratin de blettes 5-6	Semoule 5	Petits pois 6	Pâtes 5-10	Epinards béchamel 5-6
Produit laitier	Abondance 6	Tomme des Pyrénées 6	Coulommiers 6	Tomme de savoie 6	Yaourt bio vanille 6	
Dessert	Fruit de saison 6	Yaourt aromatisé 6	Fruit de saison 6	Flan caramel 6-10	Fruit de saison 6	

- Agriculture biologique
- Indication géographique protégée
- Viande Française
- Fait maison

- Produit de Savoie
- Région ultrapériphérique
- Label Rouge

- Appellation d'origine contrôlée/protégée
- Issu de la pêche durable
- Issu d'une exploitation de haute valeur environnementale

* Sous réserve de changements en cas de problème d'approvisionnement

Listes des allergènes :	1 . Arachide	4 . Fruits de mer / Crustacés	7 . Lupin	10 . Oeuf	13 . Soja
	2 . Céleri	5 . Gluten (blé)	8 . Mollusques	11 . Poisson	14 . Sulfites et Anhydride sulfureux
	3 . Fruits à coque	6 . Lait / Lactose	9 . Moutarde	12 . Sésame	