Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025

		Lundi 30	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4 repas pique nique
Sans Viande	Entrée	Concombre vinaigrette 9-14	Tomate/féta 6-9-14		Salade mexicaine 9-14	Melon
	Plat	conchigli bolognaise vegetale 5-6-10	Aranchini au pestou 5-6-10		Galette de boulgour et lentille corail 5	Sandwich beaufort 5-6
			Carottes 6		Semoule 5	Chips
Avec Viande	Entrée	Concombre vinaigrette 9-14	Tomate/féta 6-9-14	sortie	Salade mexicaine 9-14	Melon
	Plat	conchigli bolognaise 5-6-10	Aranchini au pestou 5-6-10		Blanquette de veau jus=2-5-6-9-10-14	Sandwich beaufort 5-6
			Carottes 5		Semoule 5	Chips
	Produit laitier	Cantal 6	Babybel bio 6		Saint Nectaire 6	Yaourt a boire 6
	Dessert	Fruit de saison	Tarte aux pommes 5-6-10		Fruit de saison	pom'pot

Agriculture biologique
Indication géographie 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
2 . Céleri
3 . Fruits à coque
4 . Fruits de mer / Crustacés
5 . Gluten (blé)
6 . Lait / Lactose
7 . Lupin
8 . Mollusques
9 . Moutarde
10 . Oeuf
11 . Poisson
12 . Sésame
13 . Soja
14 . Sulfites et Anhydride sulfureux