



Semaine du 1^{er} au 5 septembre 2025

		Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Sans Viande	Entrée	Tarte Provençale 5-6-10	Melon 	Salade verte / fromage 5-9-14	Coleslaw 9-14	Tomates 
	Plat	Haché vegetal 5	Quenelle sauce Nantua 5-6-8-10-11	nugget's vegetal 5-10	Gnocchi à la bolognaise végétale 	Filet de poisson sauce ciboulette 5-6-11
		Gratin de blettes 5-6	Riz 	Purée de céleri 6		Epinars béchamel 
Avec Viande	Entrée	Tarte Provençale 5-6-10	Melon 	Salade verte / fromage 5-9-14	Coleslaw 9-14	Pâté de campagne 
	Plat	Boeuf braisé  jus=2-5-6-9-10-14	Quenelle sauce Nantua 5-6-8-10-11	Poulet à la crème  jus=2-5-6-9-10-14	Gnocchi à la bolognaise  jus=2-5-6-9-10-14	Filet de poisson sauce ciboulette 5-6-11
		Gratin de blettes 5-6	Riz 	Purée de céleris 6		Epinars béchamel 
	Produit laitier	Tomme de Savoie  6	Yaourt nature  6	Emmental 6	Beaufort  6	St Moret 6
	Dessert	Fruit de saison  3-6-10	Glace bâtonnet vanille chocolat 3-6-10	Fruit de saison  3-10	Mousse chocolat  3-10	Fruit de saison  3-10



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
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