



Semaine du 18 au 22 août 2025

		Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Sans Viande	Entrée	Salade de lentilles  9-14	Tomates  9-14	Sortie	Salade de pois chiches concombre féta 6-9-14	Salade de haricots beurre 9-14
	Plat	nugget's vegetal 5	Poisson à l'aioli 9-11-14		Tarte au fromage 5-6-10	Gratin de fruits de mer 4-5-6
		Aubergine à l'italienne 5-6	Pomme vapeur  6		Epinards béchamel  5-6	Mélange 3 céréales 5
Avec Viande	Entrée	Salade de lentilles  9-14	Saucisson beurre  6		Salade de pois chiches concombre féta 6-9-14	Salade de haricots beurre 9-14
	Plat	Sauté de dinde  jus=2-5-6-9-10-14	Poisson à l'aioli 9-11-14		Tarte au fromage 5-6-10	Gratin de fruits de mer 4-5-6
		Aubergine à l'italienne 5-6	Pomme vapeur  6		Epinards béchamel  5-6	Mélange 3 céréales 5
Produit laitier	Croc lait 6	Cantal  6	Yaourt nature  6	St Paulin 6		
Dessert	Fruit de saison  6-10	Crème pralinée 6-10	Fruit de saison  5-6-10	Glace cône vanille fraise 5-6-10		



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