



Semaine du 3 au 7 novembre 2025

		Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Sans Viande	Entrée	Betteraves rouges 	Chou chinois	Taboulé 	Salade verte 	Salade de haricots blancs
		9-14	9-14	5-9-14	9-14	10-9-14
	Plat	Aranchini au pistou	nugget's vegetal	boulette vegetale	Omelette aux fines herbes 	Poisson meunière
		5-6-2	5-6	5-6	10	5-10-11
Avec Viande		Coeur de blé 	Lentilles 	Carottes aux oignons	Haricots verts 	Ratatouille 
		5-6	6	6	6	
	Entrée	Betteraves rouges 	Chou chinois	Taboulé 	Salade verte 	Salade de haricots blancs
		9-14	9-14	5-9-14	9-14	10-9-14
	Plat	Boeuf braisé 	Emincé de dinde sauce moutarde 	Cordon bleu 	Omelette aux fines herbes 	Poisson meunière
		jus=2-5-6-9-10-14	jus=2-5-6-9-10-14	5-6-10	10	5-10-11
		Coeur de blé	Lentilles 	Carottes aux oignons 	Haricots verts 	Ratatouille 
		5-6	6	6	6	
	Produit laitier	Tomme de savoie 	Coulommier 	Fromage blanc 	Beaufort 	Yaourt vanille 
		6	6	6	6	6
	Dessert	Fruit de saison 	Pêches au sirop	Flan caramel	Mousse au marron	Fruit de saison 
			14	6-10	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