



# MENUS

Semaine du 8 au 12 décembre 2025

		Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Sans Viande	Entrée	Poireaux vinaigrette 9-14	Taboulé 5-9-14	Chou chinois 9-14	Céleri rémoulade 9-10-14	Carottes râpées 9-14
	Plat	Croziflette sans viande 5-6	Omelette au gruyère 6-10	Boulettes vegetal 5	Marguerite de millet et boulgour 5	Lasagnes épinard saumon 5-6-10-11
			Gratin de choufleur 5-6	Kasha 5	Haricot beurre 6	
Avec Viande	Entrée	Poireaux vinaigrette 9-14	Taboulé 5-9-14	Chou chinois 9-14	Céleri rémoulade 9-10-14	Carottes râpées 9-14
	Plat	Croziflette 5-6	Omelette au gruyère 6-10	Sauté de volaille à la crème jus=2-5-6-9-10-14	Carbonnade de boeuf jus=2-5-6-9-10-14	Lasagnes épinard saumon 5-6-10-11
			Gratin de choufleur 5-6	Kasha 5	Haricot beurre 6	
Produit laitier	Chanteneige 6	Coulommiers 6	Tomme de Savoie 6	Fromage blanc 6	Abondance 6	
	Dessert	Compote de pomme 3-6-10	Crème chocolat 14	Cocktail Acapulco	Fruit de saison	Flan caramel 6-10



Agriculture biologique



Indication géographie protégée



Viande Française



Fait maison

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



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

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