



Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

		Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
Sans Viande	Entrée	Chou-fleur vinaigrette 9-14	Chou chinois / maïs 9-14	Radis beurre  6	Betteraves rouges vinaigrette 9-14	Tomates vinaigrette 9-14
	Plat	Quenelle aux champignons 5-6-10	Gratin de crozets au reblochon  5-6	Brandade de morue 5-6-11	Palet boulgour lentilles 5	Filet de poisson béarnaise jus=2-5-6-9-10-11-14
		Lentilles  6			Poêlée texane 6	Purée potiron  6
Avec Viande	Entrée	Chou-fleur vinaigrette 9-14	Chou chinois / maïs 9-14	Radis beurre  6	Pâté croûte cornichon 5-6-10-14	Tomates vinaigrette 9-14
	Plat	Sauté de porc à la dijonnaise  jus=2-5-6-9-10-14	Gratin de crozets au reblochon  5-6	Hachis parmentier 6	Carbonnade de boeuf  jus=2-5-6-9-10-14	Filet de poisson béarnaise jus=2-5-6-9-10-11-14
		Lentilles  6			Poêlée texane 6	Purée potiron 6
	Produit laitier	Carré frais 6	Yaourt nature  6	Emmental 6	Comté   6	Saint Nectaire   6
	Dessert	Flan vanille 6	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat 3-6-10	Fruit de saison  6	Fruit de saison  6



 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 . Céliaci
 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