



MENUS



Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

		Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
Sans Viande	Entrée	Concombre à la bulgare 6-9-14	Salade verte / croutons 5-9-14	Tarte aux légumes 5-6-10	Salade mexicaine 9-14	jus de pomme
	Plat	Quenelle nature à la crème 5-6	Curry de patate douce, pois chiche, lentilles, Sorgho 2-6	Filet de poisson vapeur 11	boulettes végétale	Pain bagnat thon, tomate, œuf 5-6-9-10-11
		Riz		Gratin de choux fleurs	Jardinière de légumes	Chips
Avec Viande	Entrée	Concombre à la bulgare 6-9-14	Salade verte / croutons 5-9-14	Pizza 5-6	Salade mexicaine 9-14	jus de pomme
	Plat	Moussaka	Curry de patate douce, pois chiche, lentilles, Sorgho 2-6	Filet de poulet à la moutarde (UE) jus=2-4-5-6-9-14	Blanquette de veau jus=2-4-5-6-9-14	Pain bagnat thon, tomate, œuf 5-6-9-10-11
		Riz		Gratin de choux fleurs 5-6	Jardinière de légumes 6	Chips
Produit laitier	Cantal	Brie	Saint Moret	Saint Nectaire	Emmental	
Dessert	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	Donut's 3-5-6-9	Compote à boire	



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