



Semaine du 21 au 25 septembre 2026

S39		Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Sans Viande	Entrée	Salade de lentilles 9-14	Pastèque féta  6	Melon	Tomate / coeur de palmier 9-14	Salade de haricots blancs 9-14
	Plat	Omelette  10	Crousti-fromage 5-6	Quenelle nature à la crème 5-6-10	Dahl de lentilles au lait de coco jus=2-4-5-6-9-14	Poisson pané 5-6-11
		Purée de potiron 6	Coeur de blé 5-6	Semoule de couscous 5	Riz basmati  6	Poêlée méditerranéenne 5-6
Avec Viande	Entrée	Salade de lentilles 9-14	Pastèque féta  6	Melon	Tomate / coeur de palmier 9-14	Salade de haricots blancs 9-14
	Plat	Sauté de porc au curry  jus=2-4-5-6-9-14	Boeuf bourguignon  jus=2-4-5-6-9-14	Pizza jambon champignons 5-6	Dahl de lentilles au lait de coco jus=2-4-5-6-9-14	Poisson pané 5-6-11
		Purée de potiron 6	Coeur de blé 5-6		Riz basmati  6	Poêlée méditerranéenne 5-6
	Produit laitier	Abondance  6	Emmental  6	Kiri 6	Comté  6	Yaourt nature  6
	Dessert	Yaourt vanille  6	Fruit de saison  6	Pêche au sirop 6	Liégeois chocolat 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 . 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