

MENUS

Semaine du 2 au 6 novembre 2026

S45		Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Sans Viande	Entrée	Salade de chou blanc	Betteraves rouges	Tarte au thon/tomate	Salade mexicaine (haricots rouges -maïs -poivrons)	Carottes râpées
		9-14	*9-14*	*5-6-10-11*	*9-14*	*9-14*
	Plat	Filet de colin sauce épices douce	Saucisse végétale	Galette végétale	Omelette aux fines herbes	Poisson meunière
		2-5-6-11	*5-6*	*5*	*10*	*5-6-11*
		Coeur de blé	Lentilles	Purée de céleri	Haricots verts	Gratin de choufleur
		6		*6*	*6*	*5-6*
Avec Viande	Entrée	Salade de chou blanc	Betteraves rouges	Tarte au thon/tomate	Salade mexicaine (haricots rouges -maïs -poivrons)	Carottes râpées
		9-14	*9-14*	*5-6-10-11*	*9-14*	*9-14*
	Plat	Boeuf braisé	Filet de dinde sauce moutarde	Cordon bleu	Omelette aux fines herbes	Poisson meunière
		jus=2-4-5-6-9-14	*jus=2-4-5-6-9-14*	*5-6*	*10*	*5-6-11*
		Coeur de blé	Lentilles	Purée de céleri	Haricots verts	Gratin de choufleur
		6		*6*	*6*	*5-6*
	Produit laitier	Coulommiers	Tomme de Savoie	Fromage blanc	Vache qui rit	Beaufort
		6	*6*	*6*	*6*	*6*
	Dessert	Fruit de saison	Liégeois vanille	Flan nappé caramel	Yaourt nature	Fruit de saison
			6	*6*	*6*	*6-10*

Agriculture biologique
Indication géographie 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