

## MENUS DE LA SEMAINE DU 23 au 27 septembre 2024

	LUNDI 23 septembre	mardi 24 septembre	MERCREDI 25 septembre	JEUDI 26 septembre	VENDREDI 27 septembre
MIDI	betteraves bio vinaigrette	salade coleslaw (chou-blanc carottes oignons mayo)	salade de choux au comté	poireaux vinaigrette	panismile tomate mozza
	salade irlandaise (pâtes saumon tomate aneth citron)	salade composée (tomate œuf croûton maïs)	jambon cru	salade charlemagne(pâtes jambon tomate)	carottes râpés mimosa
	salade verte	salade verte	salade	salade verte	salade verte
	escalope viennoise	hamburger	grillade de porc	couscous	filet de truite blanche
	sauté de porc	moules marinières	filet de merlu	poulet merguez	émincé de poulet thym citron
	cœur de blé	frites	poêlée rustique		duo de courgettes
	légumes méridionales	topinambourg	ratatouille	légumes couscous	légumes d'autrefois
	brie	port salut	fromage portion	fro ortolan	st moret
	fromage portion	tomme de savoie	comté	cacouyard	morbier
	tarte citron meringuée	raisin	finger framboise/brownie	crème brûlée bio	flan pâtissier
	melon	barre glacée	pastèque	salade de fruits	fruits et pommes au four
soir 180	pamplemousse	taboulé	salade pois chiche	œuf mayo	
	paupiette de veau	aiguette de poisson	haut de cuisse de poulet	émincé de bœuf provençale	
	petits pois		pâtes	carottes vichy	
	croq lait	fol épi	pâvé d'affinois	fro six de savoie	
	yaourt aux fruits (belle)	beignet	compote	crème dessert mont blanc	

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

La Provisueur,  
Mme flamme

L'Intendant,  
O. GARRABOS

VIANDES - POISSONS - OEUFS

CÉRÉALES - FÉCULENTS

FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS

FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS

FROMAGES

PRODUITS LAITIERS - DESSERTS

PRODUITS LAITIERS CALCIUM +

PLATS NEUTRES

MATIÈRES GRASSES