



Menus du 03 au 28 Septembre 2018

SEMAINE DU 03 AU 7 SEPTEMBRE		SEMAINE DU 10 AU 14 SEPTEMBRE		SEMAINE DU 17 AU 21 SEPTEMBRE		SEMAINE DU 24 AU 28 SEPTEMBRE	
lundi 03	Salade de Tomates	lundi 10	Salade de pépinettes d'Alpina Savoie	lundi 17	Friand au fromage	lundi 24	Salade de Tomates
	Sauce Bolognaise		Sauté de bœuf façon bourguignon		Filet de poisson à l'huile d'olive et citron		Paupiette de veau au jus
	Spaghettis d'Alpina Savoie		Carottes sautées aux oignons		Ratatouille		Lentilles mijotées
	Fromage râpé		Yaourt nature		Yaourt nature		Camembert
	Compote de pomme framboise		Fruit de saison		Fruit de saison		Crème au chocolat
mardi 04	Salade de blé à l'orientale	mardi 11	Melon	mardi 18	Tomates cerise	mardi 25	Salade de blé à l'orientale
	Calamars à la romaine et citron		Sauté de volaille au paprika		Boulettes de bœuf		Cordon bleu de dinde
	Poêlée de courgettes		Boulghour et Légumes couscous		Pommes noisette		Brocolis en gratin
	P'tit Cotentin nature		Fromage blanc nature		Petit Louis Coque		Brique de vache
	Fruit de saison		Compote maison		Fruit de saison (Raisin)		Fruit de saison
jeudi 06	Concombre au fromage blanc	jeudi 13	Tomate au basilic et Mozzarella	jeudi 20	Betteraves vinaigrette moutarde ancienne	jeudi 27	Macédoine vinaigrette
	Sauté de porc *		Poisson au curry		Omelette aux herbes		Quenelles sauce Aurore
	Purée de pommes de terre		Lentilles mijotées		Gratin de chou-fleur		Riz
	Reblochon de Savoie		Liégeois au chocolat		P'tit Cotentin ail et fines herbes		Yaourt aux fruits de la ferme de Corly
	Flan vanille nappé caramel		Clafoutis maison		Fruit de saison		Fruit de saison
vendredi 07	Taboulé	vendredi 14	Salade de pomme de terre	vendredi 21	Salade verte	vendredi 28	Concombre en salade
	Œufs dur béchamel		Pané de blé, fromage et épinards		Pavé du fromager		Avec dés de fromage
	Epinards hachés et croûtons		Poêlée de haricots verts et beurre		Purée de pommes de terre		Bœuf braisé sauce niçoise
	Fromage blanc nature		Camembert		Abondance		Carottes façon Vichy
	Fruit de saison		Fruit de saison		Compote de pomme poire maison		Tarte aux pommes maison



Label rouge



Recette à base de produits locaux



Viande Bovine Française

* Plat contenant du porc



Fabrication maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Race à Viande



Menus du 01 au 19 Octobre 2018

La semaine du Goût et des couleurs

SEMAINE DU 01 AU 05 OCTOBRE		SEMAINE DU 08 AU 12 OCTOBRE		SEMAINE DU 15 AU 19 OCTOBRE	
lundi 01	Salade de chou-fleur	lundi 08	Betteraves au citron et basilic	lundi 15	Radis croc'sel
	Steak haché sauce tomate		Dés de saumon sauce myrtilles		Sauce Carbonara (crème lardons*)
	Purée de pommes de terre		Potée de chou rouge et pomme de terre		Macaronis d'Alpina Savoie
	Fromage blanc nature		Yaourt nature et confiture		Fromage râpé
Fruit de saison	Brioche aux pralines roses (26)	Compote de pommes maison			
mardi 02	Salade de pâtes tricolores	mardi 09	Tomates aux échalotes	mardi 16	Céleri sauce cocktail
	Omelette		Sauté de boeuf aux poivrons rouges		Sauté de volaille au paprika
	Epinards hachés et croûtons		Haricots rouges au cumin		Pommes vapeur
	Comté		Babybel		P'tit Cotentin nature
Fruit de saison	Purée de pomme fraise	Crème dessert			
jeudi 04	Salade coleslaw	jeudi 11	Velouté de brocolis	jeudi 18	Salade verte
	Escalope viennoise		Raviolis ricotta épinards sauce verte		Gratin de colin et fruits de mer
	Ratatouille		P'tit Cotentin ail et fines herbes		Semoule d'Alpina Savoie
	Vache Picon		Kiwi		Camembert
Gâteau maison à la cannelle		Fruit de saison			
vendredi 05	Salade de haricots beurre	vendredi 12	Carottes râpées aux raisins secs et orange	vendredi 19	Pizza aux fromages
	Veau Marengo		Potimientier de colin		Steak végétal
	Blé		(potiron)		Petits pois à la tomate
	Yaourt nature de Clarafond-Arcine (74)		Mimolette		Velouté nature
Fruit de saison	Tarte exotique mangue ananas coco	Fruit de saison			

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Race à Viande
 Label rouge

* Plat contenant du porc

Recette à base de produits locaux

Produit issu de l'agriculture biologique