

MARDI 27/04/2021

JEUDI 29/04/2021

VENDREDI 30/04/2021

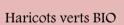
Taboulé

LUNDI

Emincé de poulet rôti sauce provençale



Viande française



Brie AOC

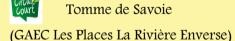


Fruit de saison 100% région

Salade de lentilles nature

Tarte au fromage

Poêlée ratatouille



Crème dessert caramel

Carottes râpées

Chipolatas sauce moutarde

Viande française

Purée de pommes de terre

Fromage blanc BIO

Paris-Brest

Salade de betteraves

Filet de colin sauce citronnée



Riz indica BIO



Petit suisse aux fruits

Fruit de saison











VENDREDI 07/05/2021

LUNDI 03/05/2021 MARDI 04/05/2021 JEUDI 06/05/2021

Radis beurre

Salade macédoine au fromage blanc

Salade piémontaise nature

Œuf à la florentine

Poisson frais sauce à l'oseille

Salade coleslaw

Cordon bleu

Sauté de porc sauce aux 2 olives

Viande française

Epinards à la crème

Coquillettes BIO

Poêlée méridionale et riz

Pommes de terre rissolées

Cabriole frais

(GAEC Salvadon Sixt Fer à Cheval)

Kiri

Fromage blanc aux fruits

Bourgeoise

(GAEC Le Criou Samoëns)

Glace

Liégeois chocolat BIO

Fruit de saison BIO

Compote de fruits

La majorité de nos produits sont frais et "Fait Maison"

Menus validés par une diététicienne diplômée de Taninges







LUNDI 10/05/2021	MARDI 11/05/2021	JEUDI 13/05/2021		VENDREDI 14/05/2021	
Salade verte	Salade Strasbourgeoise	FERIE		FERME	
Parmentier de canard Viande française	Fricadelle de bœuf sauce aux champignons Viande française Petits pois carottes	Ascensi	on	Pont de l'Ascension	
Petit suisse sucré	Fraicheur Circuit (GAEC Le Criou Samoëns)				
Fruit de saison 100% région	Cocktail de fruits				







LUNDI 17/05/2021

Salade de tomates maïs

Lasagnes au saumon

Reblochon de Savoie AOC (Coopérative de Fillinges)

Fruit de saison BIO



MARDI 18/05/2021

Rosette cornichons

Haut de cuisse de poulet sauce béarnaise



Viande française

Gratin de chou-fleur BIO



Yaourt aromatisé

Glace

JEUDI 20/05/2021

Salade de perles légumières

Croustillant au fromage

Jardinière de légumes

Camembert

Flan nappé caramel

VENDREDI 21/05/2021

Salade de haricots verts BIO



Diots de Savoie au vin blanc

Viande française

Polenta au parmesan

Faisselle



(GAEC Le criou Samoëns)



Fruit de saison BIO







Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison...)





LUNDI 24/05/2021

MARDI 25/05/2021 JEUDI 27/05/2021

VENDREDI 28/05/2021

FERIE

Médaillon de surimi mayonnaise

Salade verte

Salade de riz Niçois

Lundi de Pentecôte

Rôti de porc sauce charcutière

Hachis parmentier

Dos de cabillaud sauce aux fines herbes

Viande française

Viande française

Poêlée maraichère

Ebly

Saint Paulin

Yaourt aromatisé vanille BIO

Cabriole demi-sec

(GAEC Salvadon Sixt Fer à Cheval)

Fromage blanc individuel BIO



Fruit de saison BIO



Bavarois aux fruits jaunes







LUNDI 31/05/2021

Carottes râpées BIO

at

Saucisson cuit sauce à la moutarde

Viande française

Pommes de terre vapeur



Fraicheur

(GAEC Le Criou Samoëns)

Fruit de saison 100% région

MARDI 01/06/2021

Salade de mini farfalles mozzarella

Quenelles natures sauce à la tomate



Brocolis BIO

Tendre Bleu

Glace

JEUDI 03/06/2021

Œuf dur sauce cocktail

Poisson frais sauce à l'aneth



Printanière de légumes

Fromage blanc sucré

Fruit de saison BIO

VENDREDI 04/06/2021

Salade de betteraves

Rôti de dinde sauce au vinaigre de





Lentilles

Saint Nectaire AOF



Clafoutis aux cerises



La majorité de nos produits sont frais et "Fait Maison"





Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison...)





LUNDI 07/06/2021

Crêpe emmental

Risotto crémeux

Poêlée de petits légumes et champignons

Circuit

Cabriole frais

(GAEC Salvadon Sixt Fer à Cheval)

Mousse au citron

MARDI 08/06/2021

Salade piémontaise au jambon

Feuilleté au saumon

Epinards à la crème

Bûche de pilat

Compote de fruits

JEUDI 10/06/2021

Salade de tomates à la mimolette

Boulettes de bœuf sauce bordelaise

Viande française

Pomme de terres sautées

Yaourt nature sucré BIO

AB

Madeleine BIO



VENDREDI 11/06/2021

Salade de boulgour quinoa

Saucisse de Francfort

Viande française

Purée de carottes

St Môret

Fruit de saison BIO













LUNDI 14/06/2021 MARDI 15/06/2021 JEUDI 17/06/2021 VENDREDI 18/06/2021

Pâté de campagne cornichons

Radis beurre

Salade de concombre et thon

Feuilleté au comté

Filet de hoki sauce à la mûre

19

Boulettes d'agneau sauce au Xérès

Saucisson brioché

Viande française

Légumes à couscous et pois chiche

Poêlée gourmande au basilic

(GAEC Les Places La Rivière Enverse)

Fruit de saison 100% région

Tomme de Savoie

rouit

Camembert

Riz au lait

Polenta

Poêlée campagnarde



Bourgeoise

(GAEC Le Criou Samoëns)

Semoule

Petit suisse aux fruits

Glace

Fruit de saison BIO











Bienvenue à l'été



VENDREDI

25/06/2021

Carottes râpées BIO

LUNDI

21/06/2021



MARDI

22/06/2021

Melon

Samoussas de légumes

Salade coleslaw

JEUDI

24/06/2021

Médaillon de surimi sauce béarnaise

Merguez au thym

Viande française

Haricots plats BIO

Sauté de dinde aux pruneaux



Viande française

Nouilles façon asiatique

Parmentière de brandade de morue



Ebly

La majorité de nos produits sont frais et "Fait Maison"



Cabriole demi-sec

(GAEC Salvadon Sixt Fer à Cheval)



Faisselle et coulis

(GAEC Le Criou Samoëns)

Tomme de Savoie



(GAEC Les Places La Rivière Enverse)

Tarte Normande

Fruit de saison 100% région

Yaourt aux fruits

Compote de fruits BIO



Fruit de saison BIO









LUNDI 28/06/2021

29/06/2021

JEUDI 01/07/2021 VENDREDI 02/07/2021

Salade de tomates BIO



Salade de pâtes

MARDI

Salade verte

Céleri rémoulade

Sauté de poulet sauce au pesto

Poisson meunière citron



Gratin de courgettes farcies BIO



Lasagnes ricotta épinards

Roys Viadne française

Poêlée de haricots blanc



Crioutin demi-sec
(GAEC le Criou Samoëns)

Tartare ail et fines herbes

Yaourt nature BIO



Tomme blanche

Pommes noisettes

Glace

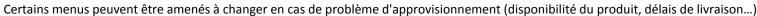
Eclair au chocolat

Fruit de saison

Yaourt à boire à la fraise









Bonnes vacances à tous!



LUNDI 05/07/2021

MARDI 06/07/2021 JEUDI 08/07/2021 VENDREDI 09/07/2021

Taboulé

Haut de cuisse de poulet sauce béarnaise

Viande française

Salade de betteraves

Comté AOC



Gâteau fourré à la fraise

Sandwich jambon blanc beurre cornichons

Sandwich au fromage

Chips

Fruit de saison BIO



Bonbons offerts







