





















































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Période du 30 août au 5 septembre </p>	  			<p><b>LE JOUR DU </b></p> <p>Tomates Vinaigrette</p> <p>Tortellini Tricolore Ricotta et Spinaci à la tomate</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit Bio </p>	<p><b>Pastèque</b></p> <p><b>Steak haché VBF au jus</b> <i>riz bio aux légumes braisés maison</i></p> <p> Riz bio</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><b>Compote de fruits maison</b></p>
<p>Période du 6 septembre au 12 septembre </p>	<p> Cocktail de rentrée : Jus mangue Commerce équitable</p> <p><b>Radis Bio sauce piccalilli maison</b></p> <p>Raviolis de volaille  <b>Raviolis au tofu bio</b></p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade gourmande maison <b>Salade de lentille</b></p> <p>Poissonnette et citron <b>Nuggets de blé</b></p> <p> Epinards hachés Bio béchamel</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Boulettes d'agneau façon tajine <b>Semoule façon couscous bio maison</b></p> <p><b>Semoule bio d'alpina savoie</b> et jus </p> <p> Fromage</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Concombre en salade </p> <p><b>Blanquette de veau Auvergne Rhône Alpes</b> <b>Croq veggie à la tomate</b></p> <p><b>Purée de pommes de terre bio</b></p> <p> Petit suisse sucré</p> <p>Compote pomme-pêche</p>	<p><b>LE JOUR DU </b></p> <p> Macédoine mayonnaise</p> <p><b>Pépinette d'Alpina Savoie oeuf brouillés au miel et moutarde maison</b></p> <p>Fromage </p> <p> Fruit Bio</p>
<p>Période du 13 septembre au 19 septembre </p>	<p>Duo de carottes vinaigrette</p> <p>Viennoise de dinde <b>Escalope de blé panée</b></p> <p>Petits pois au jus</p> <p> Yaourt à la vanille Bio</p> <p>Moelleux aux pralines roses</p>	<p><b>LE JOUR DU </b></p> <p><b>Betteraves Bio de Cormorèche dans l'ain et vinaigrette</b></p> <p> Chili végétarien maison </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> <b>Taboulé maison</b> </p> <p> <b>Rôti de boeuf au jus Auvergne Rhône Alpes cuit sur place</b> <b>Quenelles à la tomate</b></p> <p><b>Flan de légumes BIO maison</b></p> <p> Fruit de saison </p>	<p><b>La savoureuse bienvenue du chef :</b></p> <p> <b>Escalope verte bio à la Vinaigrette traditionnelle au basilic maison</b> </p> <p>Escalope de poulet Label rouge sauce mironton <b>Blé haricots rouge et petits pois maison</b></p> <p><b>Purée aux haricots rouges maison</b></p> <p> Fromage </p> <p><b>Crème onctueuse à la framboise maison</b></p>	<p> Tomates Vinaigrette</p> <p>Pavé de poisson mariné au thym <b>Galette italienne</b></p> <p> Gratin d'aubergines</p> <p><b>Petit suisse aux fruits Bio</b></p> <p><b>Cake courgette et chocolat maison</b> </p>
<p>Période du 20 septembre au 26 septembre </p>	<p><b>LE JOUR DU </b></p> <p>Poireaux vinaigrette </p> <p><b>Semoule Bio d'Alpina Savoie à l'andalouse BIO maison</b></p> <p> Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis rondelle et maïs</p> <p>Cordon bleu à la dinde <b>Croustillant au fromage</b></p> <p> <b>Gratin de macaronis Bio d'Alpina Savoie maison</b></p> <p> Fromage </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Roulé au fromage</p> <p> Poulet rôti label rouge <b>Pané de blé fromage et épinards</b></p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p> Fruit Bio</p>	<p> <b>Carottes râpées maison Bio</b></p> <p>Moules marinières </p> <p><b>Ragout de pomme de terre et haricots blancs maison</b></p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Fromage</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Melon jaune</p> <p> <b>Steak haché VBF au jus</b> <b>Quenelles nature sauce mornay</b></p> <p>Haricots vert</p> <p> Yaourt nature bio sucré</p> <p><b>Cheesecake maison</b> </p>



Bio



Fait maison






Local



VBF



MSC

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Période du 27 septembre au 3 octobre</p> 	<p><b>Concombre bio vinaigrette</b></p> <p>Filet de limande meunière et citron <b>Escalope de blé panée</b></p> <p><b>Ratatouille fraîche maison et riz</b></p> <p>Fromage blanc et sauce à la fraise</p> <p>Palmier</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p><b>Sauté de veau Auvergne Rhones Alpes sauce grand-mère</b> <b>Gratin campagnard maison</b></p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage</p> <p><b>Fruit Bio</b></p>	<p>Pizza au fromage fraîche</p> <p>Saucisses de volaille <b>Quenelles nature à la crème</b></p> <p><b>Purée Pomme de terre BIO courgette BIO</b></p> <p>Fromage</p> <p><b>Compote de fruits maison</b></p>	<p><b>LE JOUR DU végétal</b></p> <p>Endives vinaigrette</p> <p><b>Blé bio façon couscous bio maison</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Gâteau de Savoie maison</b></p>	<p><b>Salade de coquillettes bio d'alpina Savoie au pesto maison</b></p> <p>Nuggets de volaille <b>Nuggets de blé</b></p> <p><b>Gratin de Crécy bio maison</b></p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Période du 4 octobre au 10 octobre</p> 	<p><b>Salade verte Bio</b> et croûtons</p> <p>Escalope de poulet Label rouge lyonnaise</p> <p><b>Ragout de pomme de terre et haricots blancs</b></p> <p><b>Crozets d'Alpina Savoie</b></p> <p>Fromage</p> <p>Ile flottante</p>	<p><b>LE JOUR DU végétal</b></p> <p><b>Potage de légumes maison</b></p> <p><b>Tortelloni Pomodoro e Mozzarella à l'ail et à l'échalote Bio</b></p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Chou blanc râpé Bio aux raisin secs</b></p> <p>Boulettes de bœuf au jus <b>Galette espagnole</b></p> <p>Poêlée de légumes béarnaise</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Chorizo doux et cornichons <b>Houmous maison</b></p> <p>Steak de colin sauce paëlla <b>Riz à l'andalouse bio maison</b></p> <p><b>Riz bio safranné</b></p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Trio crudité</p> <p>Cordon bleu à la dinde <b>Croustillants au fromage</b></p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p><b>Cake au chocolat BIO maison (cacao du commerce équitable)</b></p>
<p>Période du 11 octobre au 17 octobre</p> <p>Semaine du gout épices et herbes fraîches</p> 	<p><b>Potage couscous pois chiche maison</b></p> <p><b>Bœuf sauté Auvergne Rhones Alpes aux 4 épices</b> <b>semoules au couscous bio</b></p> <p><b>Semoule Bio d'Alpina Savoie aux amandes</b></p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Salade verte à la Vinaigrette traditionnelle au persil maison</b></p> <p>Escalope de poulet label rouge dijonnaise</p> <p><b>Omelette aux fines herbes</b></p> <p>Chou-fleur enrobante moutarde coco</p> <p><b>Fromage blanc bio et sucre</b></p> <p>Moëlleux Abricots Romarin</p>	<p><b>Pain courgettes à l'aneth maison</b></p> <p>Moules au curry <b>Pépinettes lentilles curry</b></p> <p><b>Pépinette d'Alpina Savoie</b></p> <p>Fromage</p> <p><b>Compote de fruits maison parfumée</b></p>	<p><b>LE JOUR DU végétal</b></p> <p>Champignons finement émincés à la ciboulette</p> <p><b>Dahl de lentilles corail maison</b></p> <p><b>Riz bio créole</b></p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Carottes râpées maison Bio</b></p> <p>Colin à l'ail et aux fines herbes <b>Quenelles nature à la tomate</b></p> <p>Haricots verts saveur tomate sauge</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p><b>Cake miel cannelle maison</b></p>
<p>Période du 18 octobre au 24 octobre</p> 	<p><b>LE JOUR DU végétal</b></p> <p>Chou blanc râpé</p> <p><b>Gratin campagnard végétarien Bio maison</b></p> <p>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p><b>Betteraves de Cormorèche dans l'ain vinaigrette</b></p> <p><b>Fusili bio d'Alpina Savoie à la bolognaise bio maison</b> <b>fusilis bio à l'italienne maison</b></p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Roulé au fromage</p> <p>Pavé de poisson mariné au thym <b>Quenelles nature mornay</b></p> <p><b>Epinards hachés Bio béchamel</b></p> <p>Fromage</p> <p><b>Crème onctueuse au coco maison</b></p>	<p><b>Salade verte bio</b></p> <p><b>Sauté de veau Auvergne Rhone Alpes navarin</b> <b>semoule aux légumes braisé bio maison</b></p> <p><b>Semoule bio et jus</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Cake seigle aux framboises maison</b></p>	<p><b>Brocolis tartare maison</b></p> <p>Calamar à la romaine <b>Stick végétarien</b></p> <p>Gnocchi et sauce tomate</p> <p>Fromage</p> <p><b>Fruit Bio</b></p>



Bio



Fait maison



Local



VBF



MSC