

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



Bio



Fait maison



Local



VBF



MSC

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



Bio



Fait maison



Local



VBF



MSC