



# Du 1 au 2 Septembre 2022

**LUNDI**

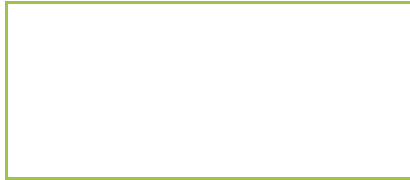
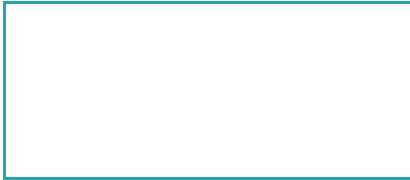
**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

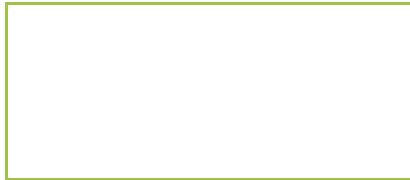
**VENREDI**


**COKTAIL DE BIENVENUE**





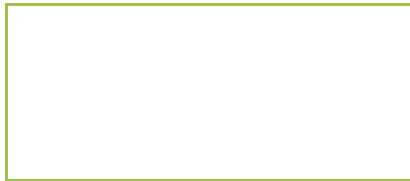
 **Pastèque BIO**

**Œufs durs mayonnaise**

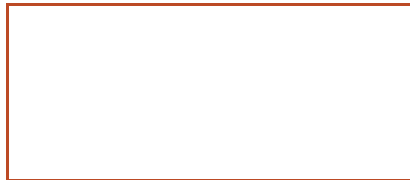
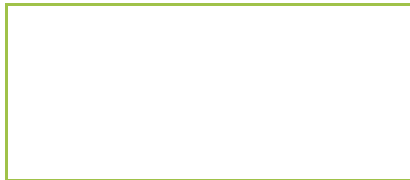


 **Tortellini tricolore ricotta e spinaci à la tomate**


 **Filet de lieu noir FRAIS sauce nantua**  
 **Base de lentilles mais**

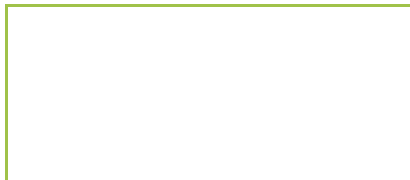
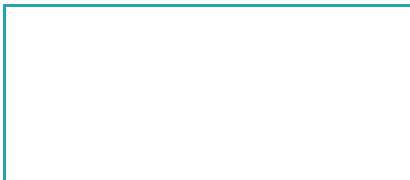


**Haricots verts persillés**



**Cantal**

 **Yaourt de savoie**



**Eclair chocolat**

 **Compote de Fruits MAISON**

*Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables*



**Viande Origine France**



**Produit biologique**



**Produit local**



**Produit bio et local**



**Produit Label Rouge**



**Produit Bleu Blanc Cœur**



**Produit MSC**



**Plat Végétarien**




















**Produit AOP/AOC**



**Produit Vergers écoresponsables**

# Du 5 au 09 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI LE JOUR DU  Végé	VENREDI SAVOUREUSE BIENVENUE DU CHEF
Tomates vinaigrettes	 Pastèque BIO		Carottes rapées maison	 Melon BIO
 Filet de limande sauce hongroise  Omelette BIO 	 Boulettes de bœuf sauce orientale  Semoule égrénée végé marocaine		 Dahl de lentilles	 Poulet rôti  Quenelles nature sauce mornay
 Purée de pdt BIO	Semoule et légumes facon couscous		 Riz créol BIO	Ratatouille
 Yaourt de savoie	 Beaufort 		Fromage frais aux Fruits	Fromage blanc
Compote de Fruits	 Fruit de saison BIO		Tarte au flan	Coulis de Myrtilles et ses galettes St michel

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Produit bio et local



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

# Du 12 au 16 Septembre 2022

LUNDI

Poireaux vinaigrette



Tartiflette



Tartiflette végé

Yaourt brassé aux Fruits

Yaourt brassé aux Fruits



Fruit de saison BIO

MARDI

LE JOUR DU Végé



Taboulé maison



Emincé végé sauce au curry

Choux fleur béchamel

Brebis crème

Tarte chocolat

MERCREDI

JEUDI

Tomates vinaigrette



Sauté de bœuf au jus



Croustillant au fromage

Pdt vapeur persillées



Meule des 2 savoies



Fruits de saison

VENDREDI

Concombres à la crème



Filet de colin mariné thym citron



Galette indienne

Macaronis BIO



Fromage frais BIO

Coulis de Fruit et ses petits beurre

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Produit bio et local



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien
















Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

# Du 19 au 23 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Carottes râpées	Crêpe au fromage		Betteraves vinaigrette	Salade verte
 Riz base tandori (haricots rouge poireaux carottes oignons)	 Sauté de veau marengo   Blé bio œufs brouillés curcuma		 Hoki pané et citron  Galette panée de blé	 Lasagnes de boeuf  Lasagnes haricots/ poivrons
	Gratin du sud		 Pommes de terres vapeur BIO	
 Emmental BIO	Abondance		Petit suisse	 St paulin BIO
Ile flottante	Fruit de saison		Fruit de saison	 Crème dessert chocolat BIO

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Produit bio et local



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien




















Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

# Du 26 au 30 Septembre 2022

LUNDI	MARDI LE JOUR DU 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé BIO	Brocolis vinaigrette		 Rillettes de sardines	Terrine de légumes
 Colin gratiné au fromage  Ragout de PDT et haricots blanc	 Pizza au fromage		 Roti de boeuf au jus  Omelette au fromage BIO	 Aiguillette poisson sauce curry fromage blanc Macaronis méditerranéens
Haricots plats			 Purée de pdt BIO	 Macaronis BIO
 Fromage blanc BIO	 Yaourt nature BIO		Mimolette	 Yaourt de savoie
 Coulis de Fruit rouges LOCALet Gallettes st michel	Fruit de saison et madeleine		 Fruit de saison BIO	 Brownie maison

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Produit bio et local



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien












Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

# Du 3 au 7 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts	<b>LE JOUR DU Végé</b> Concombre BIO vinaigrette		Betteraves vinaigrette	Carottes râpées
 Crozet de dinde  Emincé aux épices végété	 Hachis parmentier  Hachis à l'égréné de pois		  Omelette fromage BIO	 Colin mariné thym citron Riz Haricots rouges petits pois
Crozets			Blé	Epinards à la crème
Yaourt nature	Brebis crème		Emmental	Fromage frais aux Fruits
 Fruit BIO de saison	Flan caramel		Fruit de saison	 Far breton maison

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Produit bio et local



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

# SEMAINE DU GOÛT

## Du 10 au 14 Octobre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



 Croux blanc râpé VINAIGRETTE  
FRAMBOISE



 Betteraves BIO vinaigrette

LE JOUR DU  Végé



Radis beurre

 Crêpe fromage

 Cheese burger  
 Burger Végé (crousti  
fromage+pain)

 Emincé de poulet sauce KIIPIK  
 Base lentille et mais végété

 Tarte au poireaux

 Escalope de dinde sauce VIERGE  
 Quenelles sauce béchamelle

Pommes rissolées

 Coquillettes BIO 


Broclis braisés

Emmental

 Camembert BIO

Cantal

 Yaourt de savoie

 Fruits BIO de saison

Beignet aux pommes

 Entremet citron 

Gélifié vanille

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Produit bio et local



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit ACP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

# Du 17 au 21 Octobre 2022

LUNDI

Macédoine vinaigrette



Saucisse de la ferme de challonge



Galette espagnole

Coquillettes BIO



Comté AOP



Compote de Fruit

MARDI

Coleslaw



Sauté de poulet sauce marengo



Emincé de pois végété

Ratatouille maison

Camembert



Moelleux pomme d'amour

MERCREDI

LE JOUR DU Végé

JEUDI

Salade de haricots verts



Steak de colin basilic



Galette indienne



Purée de pdt BIO

Cantal



Crème dessert chocolat BIO

VENDREDI

Choux rouge râpé maison vinaigrette



Pennes BIO au saumon



Penne BIO à l'italienne



Fromage blanc BIO



Coulis de Fruit rouge et ses petits biscuits

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Produit bio et local



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien
















Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables



# Du 24 au 29 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p> Salade verte</p>	<p>Crêpe champignon</p>		<p>Carottes râpées</p>	<p>Endives et noix</p>
<p> Chili con carne végété</p>	<p> Colin sauce basquaise</p> <p> Œufs durs BIO sauce basquaise</p>		<p> Knack de la ferme de challonge</p> <p> Croq' veggie tomate</p>	<p> Rôti de dinde</p> <p> Omlette aux fines herbes BIO</p>
<p>Riz créole</p>	<p>Courgettes à l'ail</p>		<p> Semoule BIO</p>	<p>Potiron en gratin</p>
<p>Yaourt aux Fruits</p>	<p>Brebis crème</p>		<p> Fromage blanc BIO</p>	<p>Fromage frais aux Fruits</p>
<p>Compote de Fruits</p>	<p> Fruit BIO de saison</p>		<p> Coulis de Fruit et sa madeleine</p>	<p> Cake marbré maison</p>

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Produit bio et local



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

# Du 31 au 4 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pois chiche	Choux fleur vinaigrette		LE JOUR DU  Végé Haricots verts en salade	Radis BIO rondelles vinaigrette
Nuggets de poulet Nuggets de blé	Lasagnes bolognaise Lasagnes haricots poivrons végé		Pizza au fromage	Filet de lieu noir sauce nantua Croq' veggi fromage
Poelée de légumes	Salade verte			Semoule BIO
Emmental	Camembert BIO		Yaourt nature et sucre	Yaourt de savoie
Fruit BIO de saison	Clafoutis myrtilles maison		Crème dessert caramel	Eclair vanille

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Produit bio et local



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables