MENU DU 30/05/23 AU 02/06/2023

	LUNDI	MARDI VEGETAL	JEUDI	VENDREDI POISSON
ENTREE	FERIE	SALADE DE LENTILLE CORAIL A LA VINAIGRETTE (FAIT MAISON)	SALADE DE TOMATE BASILIC FRAIS ET HUILE DOLIVE	SALADE DE MINI PENNE AUX HERBES FRAICHES ET DES DE TOMATE
PLAT	FERIE	NUGGET'S DE BLE	DIOT DE SAVOIE FUME GRILLEE	MEDAILLON DE COLIN SAUCE CITRON
GARNITURE	FERIE	POELEE DE LEGUMES	POMME DE TERRE PERSILLEE	DUO DE COURGETTE JAUNE ET VERTE
FROMAGE/PRODUIT LAITIER	FERIE	FROMAGE BIO	PRODUIT LAITIER	FROMAGE
	FERIE	GLACE VANILLE / FRAISE	MINI TARTELETTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

MENU DU 05/06/23 AU 09/06/23

LUNDI VEGETAL	MARDI SAVOYARD	JEUDI	VENDREDI POISSON/
PASTEQUE A L HUILE D OLIVE ET MENTHE FRAICHE	SALADE VERTE ET CROUTONS	RADIS / BEURRE	RILLETTE DE TRUITE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE
RAVIOLE DU DAUPHINE	*CROZIFLETTE	QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE	FILET DE MERLU
COULIS DE TOMATE		RIZ AUX EPICES	PATES
FLAN VANILLE AU LAIT DE SOJA	TOMME	PRODUIT LAITIER	YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX CERISES	FRAISE FRANCAISE	QUATRE QUART AU CHOCOLAT

MENU DU 12/06/23 AU 16/06/23

LUNDI VEGETAL	MARDI	JEUDI	VENDREDI POISSON
SALADE DE COURGETTE RAPEE AU JUS DE CITRON VERT	DES DE PASTEQUE /HUILE D OLIVE /VINAIGRE DE BALSAMIQUE	CAROTTE RAPEE AU JUS DE CITRON	TOMATE AUX BILLES DE MOZARELLA
BOUCHEE DE QUINOA	SAUTE DE BŒUF FRAIS DE MONTAGNE SAUCE POIVRE	*PENNE A LA CARBONARA	SARDINE GRILLEE AUX HERBES DE PROVENCE
TOMATE GRILLEE	POMME DE TERRE GRENAILLE		RIZ AU CURCUMA
PRODUIT VEGETAL	*PRODUIT LAITIER*	FROMAGE	PRODUIT LAITIER
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	TARTE AUX *PRUNES BIO*	FLAN AU CARAMEL

MENU DU 19/06/23 AU 24/06/23

LUNDI VEGETAL	MARDI MENU FETE FRUIT/LEGUME	JEUDI	VENDREDI POISSON
PASTEQUE ET TOMATE CERISE A L HUILE D OLIVE ET MENTHE FRAICHE	TARTARE DE TOMATES ET FRAISES AU CITRON VERT	*JAMBON D AUVERGNE IGP/CORNICHONS / BEURRE	TRANCHE DE MELON DE CAVAILLON
STEAK HACHE VEGGY	DAHL DE RIZ ZT LENTILLES	PAELLA AU POULET ET CHORIZO	QUENELLE DE TRUITE FUME DU LAC LEMAN A LA CREME
BOULGOUR/ QUINOA ET RIZ	TAGLIATELLES DE CAROTTES BIO ET COURGETTES	SALADE VERTE	EPINARD EN BRANCHE
CREME VANILLE AU LAIT D AMANDE	FROMAGE BLEU	FAISSELLE DE SAVOIE NATURE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS FRUITS JAUNES	GATEAU AUX ABRICOTS	SALADE DE FRUITS FRAIS

MENU DU26/06/23 AU 30/06/23

LUNDI VEGETAL	MARDI	JEUDI	VENDREDI POISSON
GASPACHO ET CROUTONS A L AIL	CHOUX FLEURS BIO A LA MAYONNAISE	*VERITABLE JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE	CONCOMBRE A L ANETH
GRATIN DE MINI PENNE BIO A LA RATATOUILLE	AIGUILLETTE DE CANARD POELEE JUS AUX HERBES	POULET ROTI ENTIER COUPE A LA MINUTE	FILET DE POISSON SAUCE SAFRANE
	POMME DE TERRE VITELOTTE AU BEURRE SALEE	POMME GRENAILLE AUX OIGNONS GRELOTS	DUO DE COURGETTE JAUNE ET P DE TERRE
PRODUIT VEGETAL	TOMME DE FILLINGES	FROMAGE	PRODUIT LAITIER
FRUIT DE SAISON	BOULE DE GLACE VANILLE ET CHANTILLY	TARTE FINE AUX ABRICOTS FRAIS	SALADE DE FRUITS FRAIS

MENU DU 03/07/23 AU 07/07/23

LUNDI VEGETAL	MARDI	JEUDI	VENDREDI PANIER PIQUE NIQUE
SOUPE DE MELON ET MENTHE FRAICHE	SALADE MELEE A LA CIBOULETTE	CŒUR D ARTICHAUT A L HUILE DE NOISETTE	TOMATE CERISE/ RADIS / CONCOMBRE
RIZ BIO AUX COURGETTES ET TOMATE CERISE CONFITE A L	PATE BIO	FILET DE PORC DE MONTAGNE AU FOUR	SANDWICH POULET
	SAUCE BOLOGNAISE ET FROMAGE	HARICOT PLAT SAUTE AU BEURRE	CHIP 'S NATURE
CREME DESSERT AU LAIT DE SOJA VANILLEE	FROMAGE	PRODUIT LAITIER	YAOURT A BOIRE
FRUIT DE SAISON	BOULE DE GLACE AU CHOCOLAT	FRAISE DE FRANCE A LA CHANTILLY	COMPOTE GOURDE