



Semaine du 18 au 22 octobre 2021

MENU

Lundi

Bol de salade bio

Crudités

Chausson de volaille à la
Bolognaise
Rondo fish pané à la tomate

Pâtes papillon
Gratin de choux fleurs

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote

Gâteau maison à la noisette

Nouvelle édition du Peinture Fraîche Festival



Mardi

Bol de salade bio

Crudités

Gardiane de boeuf
Filet de colin vapeur

Boulgour et quinoa pilaf
Purée de légumes

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Tartelette au citron maison

Mercredi

MENU VEGETARIEN

Crudités bio

Velouté de butternut de Région

Raviolis frais aux 4 fromages
de Savoie

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Ile flottante

Jeudi

Bol de salade bio

Crudités

Cordon bleu de dinde
Cabillaud sauce Yuzu

Riz
Haricots beurre

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Tarte aux noix de coco
Flan pâtissier



Vendredi

Bol de salade bio

Crudités

Steak haché
Pavé de poisson à la Provençale

Purée de pommes de terre
Légumes

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Dessert du jour

L'intendante















I. BOFFARD

Le Proviseur

R. SAVEY

Certaines modifications peuvent être apportées au menu suite à des impondérables de livraison

Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

	Céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut).		Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache, etc.)
	Crustacés		Céleri
	Oufs et ovo-produits		Moutarde
	Poissons		Graines de sésame
	Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites
	Soja		Lupin
	Lait et produits laitiers		Mollusques

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur


R. SAVEY