



Menu Egalim

Du 04 sept au 10 sept.

Du 11 sept au 17 sept.

Du 18 sept au 24 sept

Du 25 sept au 01 oct

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Steack haché au jus
Frites et ketchup
Chanteneige
Compote de pommes
Sirop de menthe



Chou blanc **BIO** vinaigrette
Filet de poulet à la crème
Purée de pommes de terre
Bûchette mélangée
Flan chocolat



Courgettes râpée et dés de tomates
Chili végétarien
Riz pour le
chili
Chanteneige
Fruit **BIO** de saison



Salade coleslaw **BIO**
Filet de colin sauce
américaine Pommes vapeur
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Madeleine



MARDI

Salade de tomates aux échalottes
Filet de colin sauce curry
Macaroni
Camembert
Fruit **BIO** de saison



Rosette et cornichons
Boulettes de bœuf sauce tomate
Petits pois au jus
Fraidou
Fruit **BIO** de saison



Salade de perles Alpina Savoie
Cordon bleu
Carottes **BIO** persillées
Edam
Mousse au chocolat



Salade de pépinettes et tomates
Oeufs durs à la florentine et croûtons
Tomme blanche
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Concombres sauce bulgare
Saucisse
Lentilles **BIO**
Gouda
Liégeois
vanille



Salade composée (SV, Tomate, Maïs)
Tagliatelles à la carbonara
Emmental râpé
Compote pomme raisin du chef



Radis et beurre
Blanquette de
volaille Boulghour
Petit suisse **BIO** aromatisé
Compote pomme fraise



Tomates **BIO** à l'échalote
Nugget's de volaille
Frites
Cantal AOP
Compote pomme abricot



JEUDI

Salade verte
Beignet de salsifis
Ratatouille du
chef Emmental
Gâteau au citron du chef



Cake aux carottes du chef
Filet de poisson pané et citron
Gratin de choux fleurs
Saint nectaire AOP
Fruit **BIO** de saison



Oeuf dur mayonnaise
Steak haché sauce burger
Courgettes basquaise
Camembert
Donuts



Salade verte **BIO**
Saucisse de Strasbourg
Ratatouille du chef
Vache picon
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



VENDREDI

Mousse de Foie de Volaille
Emincé de volaille à la moutarde
de Fallot
Semoule **BIO**
Yaourt nature
Compote de pomme cassis



Céleri râpé **BIO** vinaigrette
Omelette nature fraîche
Courgettes sautées à la vache qui rit
Yaourt nature
Brownies du chef



Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson pané et citron
Haricots verts à l'ail
Mimolette
Fruit **BIO** de saison



Salade de haricots verts
Sauté de bœuf sauce paprika
Lentilles mijotées aux
oignons Petit suisse sucré
Fruit **BIO** de saison





Menu Egalim

Du 02 oct. au 08 oct.

Du 09 oct. au 15 oct.

Du 16 oct. au 22 oct.

LUNDI

Radis et beurre
Boulettes d'agneau sauce indienne
Semoule **BIO**
Rondelé ail et fines herbes
Flan vanille



MARDI

Saucisson à l'ail et cornichons
Filet de poulet sauce curry
Torti **BIO**
Fromage les Fripons
Compote pomme pêche



MERCREDI

Cake aux courgettes du chef
Sauté de porc à la moutarde
Brocolis meunière
Chanteneige **BIO**
Mousse au chocolat



JEUDI

Velouté de légumes du chef
Macaronis à la bolognaise végétale
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



VENDREDI

Salade de choux fleur
vinaigrette Brandade de
poisson du chef Yaourt nature
sucré
Compote pomme framboise



SEMAINE
DU
GOUT

Salade de blé **BIO**
Filet de poulet basquaise
Petits pois aux oignons
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison



Chou rouge vinaigrette du chef
Quenelles **BIO** sauce aurore
Riz créole
Bûchette
mélangée Crème
pralinée



Velouté de légumes du chef
Gratin de pâtes à la cancoillotte et
dés de volaille
Velouté mixé aux fruits
Tarte aux pommes



Salade de brocolis au sésame
Boulettes d'agneau sauce tomate
Flageolets à l'ail
Mimolette
Fruit **BIO** de saison



Mâche sauce vinaigrette
Lasagnes bolognaise
Rondelé nature
Compote pomme fraise

