



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Menu Standard

DU 22/01/2018 AU 26/01/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu savoyard

lundi 22

mardi 23

mercredi 24

jeudi 25

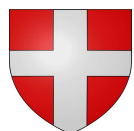
vendredi 26



1
2

ENTRÉES 3

Ciselée d'iceberg



Taboulé



Mâche



Achard de légumes



Velouté de potiron



Salade du puy



1
2

VIANDES 3



Raclette* savoyarde
(plat complet)



Quenelle de brochet
sauce écrevisse



Steack haché
bouchère au jus



Roulé au fromage



Coquillettes au jambon
de dinde(plat complet)



Gratin de coquillettes
au poisson(plat complet)



Poulet à la crème



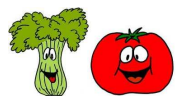
Steack haché de
thon milanaise



Lieu tomate
et basilic



Cordon bleu



LÉGUMES

Pomme de terre
vapeur



Flan de légumes



Riz



Haricot beurre à
la persillade



Crème à la vanille

Port salut
à la coupe

Petit suisse nature

Yaourt aromatisé

Fromage fondu



1
2

FROMAGES 3



1
2

DESSERTS 3

Biscuit de savoie



Clémenvilla

Compote de fruits



Poire

Mousse au chocolat

