

MENU SEMAINE du 4 au 8 novembre 2024- PRIMAIRES

Labels proposés: Haute Valeur Environnementale, Bio, Local, Pêche durable MSC, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Origine France, Produits régionaux

Repas Végétarien en Gris	MIDI
<p style="text-align: center;">LUNDI 4 NOVEMBRE</p>	<p style="text-align: center;">Salade d'endives aux noix et roquefort</p> <p style="text-align: center;">Tortellinis au fromage</p> <p style="text-align: center;">Yaourts sucrés</p> <p style="text-align: center;">Crème brûlées</p>
<p style="text-align: center;">MARDI 5 NOVEMBRE</p>	<p style="text-align: center;">Salade de courgettes à la Feta Ou Duo de charcuterie Filet de merlu meunière</p> <p style="text-align: center;">Haricots plats d'Espagne braisés</p> <p style="text-align: center;">Brie</p> <p style="text-align: center;">Tiramisu poires fondantes spéculos</p>
<p style="text-align: center;">JEUDI 7 NOVEMBRE</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">« MENU HALLOWEEN »</p>	<p style="text-align: center;">Doigt coupé en feuilletage</p> <p style="text-align: center;">Parmentier d'Halloween</p> <p style="text-align: center;">Yaourt sanguinaire</p> <p style="text-align: center;">Cake d'halloween</p>
<p style="text-align: center;">VENDREDI 8 NOVEMBRE</p>	<p style="text-align: center;">Salade de riz aux crevettes</p> <p style="text-align: center;">Colin d'Alaska aux céréales</p> <p style="text-align: center;">Carottes vichy</p> <p style="text-align: center;">Yaourts</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert</p>

Le Pain est fabriqué à Montréal la cluse, la farine est régionale / Tous les légumes frais sont locaux et à haute valeur environnementale

Le menu est établi plusieurs semaines en avance, Il peut y avoir des changements de dernières minutes (erreur de livraisons, effectifs en baisse, grèves, absences non déclarées etc), cela afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Le service de restauration vous souhaite un excellent appétit

MENU SEMAINE du 12 au 15 novembre 2024- PRIMAIRES

Labels proposés: Haute Valeur Environnementale, Bio, Local, Pêche durable MSC, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Origine France, Produits régionaux

Repas Végétarien en Gris	MIDI
LUNDI 11 NOVEMBRE	FERIÉ
MARDI 12 NOVEMBRE	Salade de chèvre chaud Ou Pommes de terre alsaciennes Cordon bleu Ou poisson bordelais Gratin de choux fleurs Yaourt sucré Poirier maison
JEUDI 14 NOVEMBRE	Salade d'endive aux oeufs Lasagnes d'automne Pate lisse sucrée Cheese-cake Maison et son coulis
VENDREDI 15 NOVEMBRE	Quiche au fromage maison Filet de morue à l'aïoli Mirepoix de légumes vapeur Saint Paulin Compote de fruits

Le Pain est fabriqué à Montréal la cluse, la farine est régionale / Tous les légumes frais sont locaux et à haute valeur environnementale

Le menu est établi plusieurs semaines en avance, Il peut y avoir des changements de dernières minutes (erreur de livraisons, effectifs en baisse, grèves, absences non déclarées etc), cela afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Le service de restauration vous souhaite un excellent appétit

MENU SEMAINE du 18 au 22 novembre 2024- PRIMAIRES

Labels proposés: Haute Valeur Environnementale, Bio, Local, Pêche durable MSC, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Origine France, Produits régionaux

Repas Végétarien en Gris	MIDI
LUNDI 18 NOVEMBRE	Œufs mimosa Poisson blanc aux échalotes Ou Boulettes de veau sauce piquante Champignons à la crème Petit suisse aux fruits Salade de fruits frais
MARDI 19 NOVEMBRE « Repas Régional »	Salade Lyonnaise Truite de Saint Germain de Joux Ou Lapin au beaujolais Polenta Rôtie Yaourt local Gâteaux Ardéchois Maison
JEUDI 21 NOVEMBRE	salade de riz espagnol filet de poisson frais sauce Bercy Tomates rôties provençales Cantal mousse citron
VENDREDI 22 NOVEMBRE	Mousse de légumes Pâtes crémeuse sauce carotte yaourts aromatisés Flans Ou Fruits de saison

Le Pain est fabriqué à Montréal la cluse, la farine est régionale / Tous les légumes frais sont locaux et à haute valeur environnementale

Le menu est établi plusieurs semaines en avance, Il peut y avoir des changements de dernières minutes (erreur de livraisons, effectifs en baisse, grèves, absences non déclarées etc), cela afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Le service de restauration vous souhaite un excellent appétit

MENU SEMAINE du 25 au 29 novembre 2024- PRIMAIRES

Labels proposés: Haute Valeur Environnementale, Bio, Local, Pêche durable MSC, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Origine France, Produits régionaux

Repas Végétarien en Gris	MIDI
LUNDI 25 NOVEMBRE	<p>Pizza aux 3 fromages</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Haricots coco à la tomate</p> <p>Patte lisse aux fruits rouges</p> <p>Palouza Marocain</p>
MARDI 26 NOVEMBRE	<p>Salade Bulgare</p> <p>Gratin de Gnocchi à la crème</p> <p>petits suisses nature</p> <p>Framboisier Maison</p>
JEUDI 28 NOVEMBRE	<p>Roulé de Kamaboko</p> <p>Cordon bleu frais Ou Gratin de poisson Choux fleurs persillé</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Fruits de saison</p>
VENDREDI 29 NOVEMBRE	<p>Salade de crudités</p> <p>Aumônière de poisson</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Yaourts aromatisés Riz au lait</p>

Le Pain est fabriqué à Montréal la cluse, la farine est régionale / Tous les légumes frais sont locaux et à haute valeur environnementale

Le menu est établi plusieurs semaines en avance, Il peut y avoir des changements de dernières minutes (erreur de livraisons, effectifs en baisse, grèves, absences non déclarées etc), cela afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Le service de restauration vous souhaite un excellent appétit

MENU SEMAINE DU 2 AU 6 Décembre 2024 - PRIMAIRES

Labels proposés: Haute Valeur Environnementale, Bio, Local, Pêche durable MSC, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Origine France, Produits régionaux

Repas Végétarien en Gris	MIDI
LUNDI 2 DECEMBRE	Bouchées à la Reine Curry de légumes Riz pilaf Patte lisse straciatella crème caramel beurre salé
MARDI 3 DECEMBRE	Macédoine de légumes Aiguillette de poulet au citron Ou Poisson bordelais Petits pois à la crème Yaourts brassés Crumble aux pommes maison
JEUDI 5 DECEMBRE « Repas Scandinave »	Salade Nordique KALOPS Scandinave Ou Boulettes Suédoises Janssons Frestelse Yaourts Kärleksmums maison
VENDREDI 6 DECEMBRE	salade de pâtes indienne Paupiette de Veau Ou filet de poisson Grenobloise Frites incurvées Emmental Salade de fruits frais

Le Pain est fabriqué à Valserhône, et BIO tous les mardis et mercredis / Tous les légumes frais sont locaux et à haute valeur environnementale

Le menu est établi plusieurs semaines en avance, Il peut y avoir des changements de dernières minutes (erreur de livraisons, effectifs en baisse, grèves, absences non déclarées etc), cela afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Le service de restauration vous souhaite un excellent appétit

MENU SEMAINE DU 9 AU 13 Décembre 2024 - PRIMAIRES

Labels proposés: Haute Valeur Environnementale, Bio, Local, Pêche durable MSC, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Origine France, Produits régionaux

Repas Végétarien en Gris	MIDI
LUNDI 9 DECEMBRE	<p style="text-align: center;">Cake Savoyard</p> <p style="text-align: center;">Merlu fondue d'échalottes</p> <p style="text-align: center;">petits pois carotte</p> <p style="text-align: center;">Tomme de Savoie</p> <p style="text-align: center;">Compotes de fruits</p>
MARDI 10 DECEMBRE	<p style="text-align: center;">Salade Diabolo</p> <p style="text-align: center;">Bœuf à la bière Ou pané du fromager</p> <p style="text-align: center;">Céréales gourmandes aux fruits secs</p> <p style="text-align: center;">yaourt sucré</p> <p style="text-align: center;">mousse au chocolat</p>
JEUDI 12 DECEMBRE	<p style="text-align: center;">salade Russe</p> <p style="text-align: center;">Gratin de légumes rôtis façon Enchiladas</p> <p style="text-align: center;">Yaourts</p> <p style="text-align: center;">Gâteau Arlequin Maison</p>
VENDREDI 13 DECEMBRE	<p style="text-align: center;">quiche ratatouille maison</p> <p style="text-align: center;">Poisson frais béarnaise Ou escalope de volaille sautée</p> <p style="text-align: center;">Pommes de terre rissolées</p> <p style="text-align: center;">Camenbert</p> <p style="text-align: center;">Beignets</p>

Le Pain est fabriqué à Valserhône, et BIO tous les mardis et mercredis / Tous les légumes frais sont locaux et à haute valeur environnementale

Le menu est établi plusieurs semaines en avance, Il peut y avoir des changements de dernières minutes (erreur de livraisons, effectifs en baisse, grèves, absences non déclarées etc), cela afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Le service de restauration vous souhaite un excellent appétit

MENU SEMAINE DU 9 AU 13 Décembre 2024 - PRIMAIRES

Labels proposés: Haute Valeur Environnementale, Bio, Local, Pêche durable MSC, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Origine France, Produits régionaux

Repas Végétarien en Gris	MIDI
<p style="text-align: center;">LUNDI 16 DECEMBRE</p>	<p style="text-align: center;">Quiche aux légumes verts Boulette Kefta</p> <p style="text-align: center;">Gratin de pâtes au fromage</p> <p style="text-align: center;">pate lisse sucrée</p> <p style="text-align: center;">salade de fruits frais</p>
<p style="text-align: center;">MARDI 17 DECEMBRE</p>	<p style="text-align: center;">Œufs cocotte au fromage</p> <p style="text-align: center;">Colombo de poisson Riz pilaf aux oignons</p> <p style="text-align: center;">Camenbert</p> <p style="text-align: center;">crème au spéculos</p>
<div data-bbox="86 808 547 1084" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: center;">JEUDI 19 DECEMBRE <i>Repas de Fin d'Année</i></p>	<p style="text-align: center;">Pâté en croute d'Oie aux aïelles Ou Salade de Mesculun au jambon blanc truffé Ou Tranche de saumon fumé et crème d'asperge Poulet à la crème et aux morilles Ou Gougeonnette de sole tropicale aux fruits de mer Gratin Dauphinois maison Ou Fagots de Haricots verts au Lard Saint-Marcellin, Beaufort Ou Faisselle au coulis Tourbillon de chocolat praliné Ou Tourbillon de fruits rouges Ou Tourbillon poire caramel Fruits de saison</p>
<p style="text-align: center;">VENDREDI 20 DECEMBRE</p>	<p style="text-align: center;">Macédoine de légumes</p> <p style="text-align: center;">Capelleti au fromage Sauce aux herbes yaourts Eclairs</p>

Le Pain est fabriqué à Valsershône, et BIO tous les mardis et mercredis / Tous les légumes frais sont locaux et à haute valeur environnementale

Le menu est établi plusieurs semaines en avance, Il peut y avoir des changements de dernières minutes (erreur de livraisons, effectifs en baisse, grèves, absences non déclarées etc), cela afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Le service de restauration vous souhaite un excellent appétit